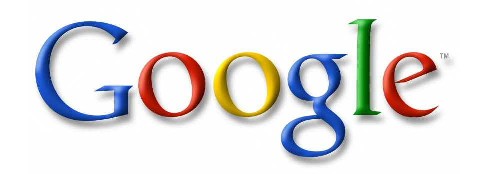


Les champignons comestibles du canton de Neuchatel et les ...

Louis Favre





LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES DU CANTON DE NEUCHATEL

ET LES ESPÈCES VÉNÉNEUSES AVEC LESQUELLES ILS POURRAIENT ÊTRE CONFONDUS

TEXTE ET DESSINS PAR

L^s FAVRE-GUILLARMOD, inst^r.

membre de la Société Helvétique des Sciences Naturelles.

PUBLIÉ PAR LA SOCIÉTÉ NEUCHATELOISE D'UTILITÉ PUBLIQUE.

NEUCHATEL
IMPRIMERIE DE CHARLES LEIDECKER
1861

AVANT-PROPOS.

A la suite d'une conférence publique où il avait passé en revue les principaux champignons comestibles de notre pays, l'auteur de ces pages fut invité par la Société d'Utilité Publique de Neuchâtel, à préparer une publication populaire, destinée à répandre, à l'aide de dessins et d'un texte explicatif, la connaissance de ces végétaux, non-seulement en vue de les faire entrer dans l'alimentation générale, mais surtout pour prévenir autant que possible des accidents trop fréquents. J'ai hésité d'abord, dans la crainte que les encouragements donnés aux chasseurs de champignons n'entraînassent des confusions fâcheuses et de nouveaux malheurs. Cependant la méthode scientifique permet de distinguer avec une telle sûreté les espèces vénéneuses de celles qui sont comestibles, elle m'inspire une si grande confiance, que je crois faire une œuvre utile en vulgarisant les procédés recommandés par les maîtres, pour se guider dans cette partie de la botanique. J'espère que ceux qui seront curieux de faire connaissance avec des végétaux trop redoutés, et dont les propriétés sont dignes d'attirer l'attention, consulteront avec fruit cette petite collection que j'offre à mes concitoyens, et que la Société d'Utilité Publique a prise sous son patronage. Qu'il me soit permis de payer ici mon tribut de reconnaissance à M. Trog, de Thoune, dont la longue carrière a été consacrée à l'étude des champignons de la Suisse, et qui m'a aidé et encouragé dans les recherches que j'ai faites sur ceux de mon Canton. Puissent ces quelques feuilles éveiller le goût de l'étude des plantes inférieures trop souvent délaissées. Puisse cette étude procurer à ceux qui s'y livreront le charme, la poésie, le plaisir que j'y ai trouvés, et surtout leur révéler la sagesse divine, aussi admirable dans les plus humbles détails de ces plantes que dans leurs rapports avec l'ensemble de la création.

Neuchâtel, mars 1861.

L. Favre-Guillarmod.

LES CHAMPIGNONS.

Les champignons sont rangés par les botanistes au dernier rang du règne végétal, entre les algues ou herbes marines et les lichens, parmi les végétaux appelés *inférieurs*, c'est-à-dire dont l'organisation est la plus simple. Ils ne sont formés que de tissu cellulaire ([1]), dans lequel tous les phénomènes de la vie végétative, *absorption*, *circulation*, *respiration*, etc., trouvent moyen de s'accomplir. Ils manquent des organes qui caractérisent les végétaux supérieurs, et on cherche vainement en eux, des racines, une tige, des feuilles, des fleurs, des fruits. Ils ne tirent guère du sol leur subsistance; en vrais parasites, ils vivent, pour la plupart aux dépens des matières organiques en décomposition, qui leur fournissent l'azote dont ils renferment une proportion considérable. Ils agissent sur l'air atmosphérique comme les animaux, en absorbant l'oxygène et en exhalant l'acide carbonique.

Les champignons présentent les formes les plus variées, les uns sont filamenteux comme les moisissures, d'autres sont membraneux, d'autres semblables à de l'écume; d'autres imitent des ombrelles, des cornets, des massues, des feuilles, des sabots de cheval, des tubercules arrondis, des sacs, des soucoupes, des étoiles, des grillages, la structure rameuse du corail, etc. Leur substance intérieure est pour l'ordinaire plus ou moins blanche, ou grisâtre, ou jaunâtre, ou rouge-brun; mais à l'extérieur ils ont toutes les couleurs et toutes les nuances, sauf le véritable vert d'herbe. Leur consistance est non moins variable : elle est gélatineuse, spongieuse, pulpeuse, cotonneuse, charnue ou coriace; les uns sont si fragiles qu'on les brise en les touchant; d'autres offrent une si grande résistance qu'on peut à peine les couper. Sous le rapport de la durée, on en connaît un grand nombre, particulièrement dans le genre des polypores, qui mettent plusieurs années à se développer, et qui ne souffrent en aucune façon des rigueurs de l'hiver; d'autres tombent en décomposition sous l'action de la première gelée; d'autres enfin accomplissent toutes les phases de leur développement en quelques heures. Les coprins par exemple apparaissent le matin et, dans l'après-midi, se fondent en une eau noire, semblable à de l'encre.

On peut distinguer dans la plupart de ces végétaux deux parties distinctes : la première constitue la presque totalité du champignon, par exemple ce qui est chair dans les champignons charnus La seconde est celle sur laquelle sont fixées les poussières microscopiques que l'on considère comme les organes reproducteurs,

([1]) On donne ce nom à la partie de la plante qui ressemble à la moelle du sureau et qui est composée d'une multitude de petits sacs ou cellules visibles à l'aide du microscope. Le tissu cellulaire est abondant dans les herbes, les feuilles, les fruits succulents, etc.



et qu'on nomme les *spores:* ou les *sporules*. Chez certains champignons, les spores se réunissent dans des petits sacs appelés *sporanges* ou *sporidies*. Dans les agarics, la partie fructifère (*hymenium*) est, sous le chapeau, disposée en lames ou feuillets très-nombreux et très-minces partant du centre. On rend les spores visibles en coupant le pédicule ou la tige à fleur du chapeau, et en plaçant ce dernier sur un papier de couleur foncée; au bout de quelques heures, le papier est couvert d'une poussière excessivement fine qui dessine exactement la disposition des feuillets. La couleur des spores fournit un des principaux caractères qui servent à distinguer les espèces. Dans les bolets, les tubes qui se détachent facilement du chapeau forment la partie fructifère; elle est extérieure dans les clavaires, les morilles, les helvelles, tandis qu'elle est intérieure dans les truffes et les lycoperdons.

Les champignons, tels qu'ils viennent d'être décrits, ne constituent pas toute la plante; ils ne sont guère que les tubercules visibles d'une souche souterraine qui a l'aspect d'une moisissure blanchâtre et qu'on nomme *mycelium* ou blanc de champignon. C'est dans le mycelium que gît la vie de ces singuliers végétaux. Une fois que les spores lui ont donné naissance, il peut rester en terre bien des années sans perdre sa faculté végétative, et on peut le conserver, comme on le fait pour les graines, sans qu'il s'altère en aucune façon. Tant que les circonstances ne lui sont pas favorables, il reste dans une inertie complète; tels sont les fragments volumineux trouvés au milieu d'anciens registres des archives de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel, et dont l'origine doit remonter bien loin. Mais aussitôt que certaines conditions de température et d'humidité se rencontrent, le mycelium produit un champignon.

C'est à la présence du mycelium que plusieurs espèces bien connues, comme les morilles, les mousserons, doivent d'apparaître toujours dans les mêmes endroits. Aussi, faut-il se garder, lorsqu'on fait la récolte, d'arracher le champignon avec la terre qui entoure son pied, il vaut mieux le couper un peu au-dessus du sol; c'est précisément cette terre, mélangée de filaments blancs semblables à des fils d'araignée, qui contient la souche mère destinée à perpétuer l'espèce en cet endroit.

Les spores sont d'une excessive ténuité; il en est qui mesurent la centième partie d'un millimètre; elles sont fort nombreuses, peuvent flotter dans l'air au gré des vents, sans qu'on les aperçoive, et être transportées à de grandes distances. Il n'est aucun lieu où elles ne s'insinuent, et aussitôt qu'elles sont en mesure de se développer, elles émettent un prolongement qui se ramifie et devient un mycelium. Ceci explique cette multitude de parasites qui éclosent spontanément sur l'épiderme et sur feuilles d'un grand nombre de plantes, ainsi que ces végétations qui recouvrent tout-à-coup et sans cause apparente, les substances organiques en fermentation

ou en décomposition, les tonneaux et les poutres dans les caves, etc. Il s'en développe même sur les animaux, sur les cornes, les sabots, les poils de certains mammifères, sur les plumes des oiseaux, sur les larves et les insectes. Les vers à soie attaqués par le *Botrytis Bassiana* (découvert en 1835 par M. Bassi, avocat à Lodi), se dessèchent peu à peu et deviennent blancs et cassants comme du plâtre. Ce fléau, connu sous le nom de *muscardine*, a causé souvent de grandes pertes dans les magnaneries. On a trouvé des moisissures dans les sacs aériens d'un canard Eider dont la respiration était gênée, dans les intestins d'une perruche morte de phthisie, dans des pigeons, des poules, etc. L'homme n'en est pas exempt: la *teigne*, maladie de la peau, est produite par l'*Achorion schönleinii*, et le *muguet*, maladie qui attaque la membrane muqueuse du tube digestif des petits enfants, est peut-être une végétation analogue. M. Goodsir a observé le premier le *Sarcina ventriculi*, formé de myriades de petits cubes microscopiques joints ensemble et formant une surface d'une certaine étendue qui recouvre quelquefois l'estomac humain et en trouble les fonctions. Deux cas semblables sont mentionnés, l'un par M. le professeur Hasse, dans les Bulletins de la société des sciences naturelles de Zurich, en 1847, et l'autre par M. le Dr Cornaz, dans les Bulletins de la société des sciences naturelles de Neuchâtel, en 1857.

Quelquefois ces parasites deviennent un véritable fléau pour l'agriculture, lorsqu'ils attaquent les plantes auxquelles nous demandons notre nourriture. Chacun sait les dégâts causés dans les moissons par la carie, le charbon, la rouille, l'ergot, qui non-seulement diminuent la récolte, mais communiquent aux grains des propriétés malfaisantes. Les vignobles de plusieurs contrées, et les treilles de notre pays, ont souffert assez longtemps des atteintes de l'*oïdium*, pour que nous ayons appris à redouter l'invasion de ce dangereux parasite.

En général, les champignons aiment les lieux humides et gras; ils croissent sur les fumiers, sur les arbres morts, les vieilles souches, les bois coupés, les feuilles tombées. L'humidité et la chaleur favorisent singulièrement leur développement, c'est pourquoi les années humides sont celles qui en produisent le plus, et c'est en automne, saison ordinairement pluvieuse ou brumeuse, que ces végétaux jonchent le sol de nos forêts. C'est aussi pour cette raison qu'ils viennent de préférence dans les endroits sombres, sous les arbres serrés et touffus, dans les troncs caverneux, sous les pierres, dans les caves et même dans les lieux presque inaccessibles à la lumière.

Les champignons sont très capricieux dans leurs apparitions, et cette irrégularité va quelquefois si loin, qu'il n'est pas rare de voir dans certaines années des localités entièrement privées de ces végétaux, lors même que les années précédentes on y en trouvait à profusion. On est souvent surpris de ne trouver que quelques mo-

rilles ou quelques mousserons dans les endroits où l'on a l'habitude de faire de riches récoltes. En 1846, une forêt voisine de la Chaux-de-Fonds était jonchée de jolis champignons appelés *Hygrophorus glutinifer*; il y en avait des milliers, et on ne pouvait faire un pas sans en écraser; dès lors il ne s'en est plus retrouvé dans cet endroit. Un jardin où l'on avait enterré des copeaux comme engrais, et où les champignons ne s'étaient jamais montrés que par accident, fut envahi un matin par le *Coprinus comatus*, espèce très délicate et fragile, et qui se convertit au bout de peu d'heures en un liquide noir. Il y en avait une quantité innombrable, et ils étaient si serrés qu'ils soulevaient avec leurs têtes réunies des mottes de terre de deux pieds carrés, même dans les allées où le sol était très dur. Les années suivantes il n'en fut plus question. — Dans une lettre de M. Trog sur ce sujet, il me dit : « J'ai trouvé l'*Agaricus cæsareus* (l'oronge) en 1818, en deux exemplaires seulement il est vrai, et pendant neuf ou dix années consécutives je l'ai cherché vainement; lorsque la onzième année, je le retrouvai au même endroit. La *Helvella infula* était, il y a quinze à vingt ans, si commune dans une forêt voisine de Thoune, que l'on ne pouvait faire quatre pas sans en écraser une, et voilà bientôt huit ans que l'on n'en trouve pas une seule dans toute la forêt. J'avais remarqué plusieurs années de suite dans un bois de sapin un Bolet dont je ne trouvais aucune description dans mes ouvrages; je crus donc que ce pourrait être une espèce nouvelle; j'en desséchai un exemplaire et j'en dessinai un autre. Quelques années plus tard, recevant le second volume de la *Mycologia Europæa*, de Persoon, dans lequel ce champignon était figuré et décrit comme espèce nouvelle sous le nom de *Boletus squarrosus*, je courus aussitôt à ma forêt pour chercher mon champignon, afin de le comparer avec la figure, mais, à mon grand désappointement, il ne s'y trouvait plus, et je l'ai cherché sans résultat pendant quinze années de suite; ce n'est qu'en 1845 que je l'ai retrouvé, mais dans un autre endroit. »

Au milieu de cette multitude de champignons (1), les seuls qui intéressent généralement sont les champignons charnus. La substance dont ils sont formés présente une grande analogie avec la chair des animaux, et l'analyse chimique a découvert dans leur tissu la présence de matières azotées, telles que l'albumine, la gélatine, l'osmazôme; c'est pourquoi leur putréfaction donne lieu à un dégagement abondant d'ammoniaque, et ils constituent un engrais naturel très énergique, ainsi qu'on peut s'en assurer par la végétation plus vigoureuse de l'herbe dans les endroits où ils croissent. Ils renferment aussi des matières grasses, des sucres, des cires, etc. Cette composition les rend précieux comme aliments. De temps immémorial on les

(1) Le catalogue de M. Trog renferme plus de deux mille espèces trouvées uniquement en Suisse. J'en ai recueilli environ quatre cents espèces, non microscopiques, en parcourant la vallée de la Chaux-de-Fonds, une partie du Val-de-Ruz, les forêts de Neuchâtel, de Peseux et de Boudry.

utilise en Chine, en Egypte, dans l'Inde; Pline rapporte que de son temps les Romains en faisaient une grande consommation. Il est des contrées entières, comme la Bohême, la Hongrie, la Pologne, la Russie, la Toscane, où les classes pauvres subsistent une partie de l'année à l'aide de cette nourriture ; on en mange assez généralement dans quelques parties de l'Allemagne, dans le Piémont, dans les Vosges et dans plusieurs autres provinces de la France. C'est surtout lorsque les récoltes ont manqué, après de longues pluies, que les champignons deviennent une ressource précieuse, d'autant plus qu'ils sont alors particulièrement abondants. Schwægrichen, dans une lettre à Persoon, dit que dans un voyage qu'il fit en Allemagne, il remarqua, dans les environs de Nuremberg, que les paysans mangeaient des champignons crus avec leur pain noir assaisonné d'anis ou de cumin. Ce naturaliste les imita, et loin d'en éprouver une influence nuisible, il sentit croître ses forces. Employés sobrement, les champignons lui parurent très nourrissants, mais la préparation culinaire leur fait perdre, suivant lui, une partie de leurs qualités et de leur saveur. Les hommes ne sont pas seuls à rechercher ces végétaux ; quantité d'insectes et de limaces en font leur nourriture. Les grands animaux, tels que le cerf, le chevreuil, le sanglier, ainsi que l'écureuil et même les oiseaux, en mangent de plusieurs espèces sans y être poussés par la disette des substances qui forment leur alimentation habituelle. Dans certaines années, les oiseleurs ont remarqué que les oiseaux ne recherchaient pas l'appât attaché à leurs piéges, à cause de l'abondance de champignons, particulièrement de clavaires, qui leur offraient un régal plus friand.

Il existe à cet égard dans notre pays une prévention assez générale; beaucoup de personnes ne pourraient se résoudre à manger des substances sur lesquelles plane une menace perpétuelle et une espèce de réprobation. Sans doute, parmi les champignons, on compte bien des espèces vénéneuses, et les accidents qu'elles ont causés sont effrayants; mais on en peut dire autant des plantes d'une autre catégorie, et les propriétés toxiques, malheureusement assez célèbres, de la ciguë, de la belladone, de l'ivraie, ne nous empêchent pas de faire usage tous les jours de la carotte, de la pomme de terre et du froment. Dans le règne végétal, à côté d'espèces dangereuses, il en est, même de très voisines, qui sont non-seulement inoffensives, mais nourrissantes et savoureuses. Bien plus, chacun sait que la cassave, par exemple, doit être soumise à une préparation préliminaire, qui lui enlève un suc empoisonné, et qui en fait cet aliment universel des nègres et des classes pauvres du Brésil. Il en est de même des champignons; l'expérience de bien des siècles nous apprend que certaines espèces parfaitement caractérisées, sont reconnues comme innocentes et qu'elles constituent, moyennant certaines précautions, une nourriture

2

saine et agréable. Pourquoi ne profiterait-on pas d'aliments qui nous sont offerts souvent à profusion et qui contribueraient à introduire dans nos repas cette variété recommandée par l'hygiène? C'est ce que plusieurs amateurs de ma connaissance ont compris; sans craindre de s'empoisonner, ils prélèvent sur les morilles, les mousserons, les bolets, les clavaires, les chanterelles, un tribut qu'ils savent apprécier. Pour eux, le temps de l'apparition des espèces favorites est une fête, et, animés d'une ardeur juvénile, ils se mettent eux-mêmes en campagne pour explorer les prairies et les forêts. Quelle joie, lorsque la récolte a été abondante! avec quelle orgueilleuse satisfaction ils font voir, au retour, le contenu de leur panier ou de leur mouchoir! avec quel recueillement ils savourent les premières morilles que le printemps a fait éclore!

Mais, demandera-t-on, comment reconnaître les espèces comestibles, au milieu d'une multitude d'individus dont un grand nombre sont des poisons? La difficulté est réelle tant qu'on ne veut pas étudier méthodiquement ces espèces; elle est d'autant plus grande que les moyens empiriques recommandés par quelques auteurs sont absolument insuffisants; l'innocence d'un champignon n'est pas écrite sur sa figure, et sa couleur, ni son odeur, ni sa contexture, ni le lieu où on le trouve, ne peuvent donner des indices sûrs à cet égard.

Les moyens empiriques recommandés pour distinguer les espèces dangereuses ne servent qu'à augmenter l'incertitude.

« On a indiqué, dit le Dr Letellier, comme propre aux espèces dangereuses : 1° Une consistance molle; mais la *Tremella mesenteriformis* et l'*Agaricus typhoïdes* sont incapables de nuire. — 2° Une consistance ligneuse, coriace; mais les *polypores* qui sont coriaces servent d'aliments dans beaucoup de pays. — 3° Une odeur très forte ou désagréable; mais le *Polyporus juglandis*, que l'on mange, a presque asphyxié Bulliard. — 4° Une saveur désagréable; mais presque tous les agarics à lamelles égales piquent fortement la langue et le gosier; la chanterelle est aussi dans ce cas. — 5° La présence d'un lait âcre; mais le *Lactaire délicieux* est mangé sans accident. — 6° L'apparition dans les endroits sombres; mais les *clavaires*, les *chanterelles* ne viennent souvent qu'au fond des bois. — 7° L'accroissement rapide et la prompte dissolution; mais les *coprins*, dont la vie est si courte et qui se changent en encre, sont incapables de nuire. — 8° La tige bulbeuse; mais elle appartient aux *agarics solitaire* et *élevé*, champignons excellents. — 9° Les fragments de peau collés sur le champignon; mais les *Agaricus asper* et *solitaire* en présentent. — 10° La vacuité du pédicule; mais elle existe dans l'*helvelle élastique*, les *Agaricus castaneus*, *procerus*, etc. — 11° La couleur de la chair changeant quand on a coupé le champignon; mais le *Boletus aurantiacus* passe au *rose tendre*, le

Boletus luridus au bleu. — 12° La couleur éclatante de la surface; mais l'*oronge vraie* est d'un orange éclatant. — 13° La couleur jaune soufrée ou jaune vif; mais l'*Agaricus sulfureus* et beaucoup d'autres colorés de cette manière ne sont pas malfaisants. — 14° La présence d'un volva; mais on peut manger impunément plusieurs agarics à volva: ainsi l'*oronge vraie*. — Enfin la présence d'un collier; cependant des espèces renommées, comme *Agaricus edulis*, *procerus*, *solitarius*, *aurantiacus* en sont pourvues. »

Il faut prendre la peine d'étudier attentivement les caractères naturels et invariables qui distinguent les espèces comestibles et qui sont pris dans l'essence même des individus. Ces caractères sont en général très apparents, et il n'est point nécessaire d'être botaniste pour les reconnaître avec certitude, surtout lorsque la description est accompagnée d'une figure dessinée et peinte avec fidélité. Lorsqu'on a gravé dans sa mémoire la forme générale des espèces utiles et nuisibles qu'il est indispensable de connaître, il sera facile, à l'époque de la récolte, de les distinguer de toutes les autres, et si l'on a quelque incertitude, une dernière comparaison avec les planches lèvera toute difficulté. Cependant, je conviens qu'il est des cas douteux provoqués par des causes accidentelles et qui peuvent embarrasser même un botaniste; alors il est prudent de s'abstenir et de rejeter tous les exemplaires chez lesquels les caractères distinctifs ne sont pas franchement accusés. En procédant de la sorte, on n'aura pas à redouter les accidents qui sont la conséquence inévitable des notions puisées dans la routine ou dans un aveugle empirisme.

Remarquons encore que certaines précautions sont indispensables lorsqu'on récolte des champignons pour la cuisine; il en est de même pour leur préparation et leur conservation. Chacun sait que ces végétaux sont de difficile digestion lorsque leur consistance est trop fibreuse. Il faut en conséquence ne prendre que les échantillons les plus délicats et les soumettre à une cuisson suffisamment prolongée. En outre, les estomacs faibles qui ne peuvent digérer qu'une nourriture légère feront bien de s'en abstenir ou d'en user très modérément.

On peut récolter les champignons aussi bien par la pluie et la rosée que par le soleil; mais dans le premier cas ils doivent être mangés incontinent, parce qu'ils sont plus disposés à se corrompre. Tous les exemplaires dont la chair n'est pas entièrement fraîche, dont la couleur est devenue livide, dont l'odeur est altérée, ou dont le tissu est percé de petits canaux pratiqués par les larves d'insectes qui y ont établi leur demeure, doivent être jetés. Souvent la partie inférieure seule du champignon est attaquée de cette manière, la partie supérieure restant encore intacte; cette dernière peut être conservée. Au reste, lors même que le champignon est

rongé à l'extérieur par les limaces, comme cela arrive très fréquemment, on peut le manger sans inconvénient, pourvu que l'intérieur soit sain.

Les lamelles des agarics, les tubes des bolets, les aiguillons des hydnes, lorsque les individus ne sont pas très jeunes, doivent être enlevés, ainsi que la peau extérieure, et quelquefois le pédicule s'il est coriace. Lorsque le champignon n'est pas très petit, on le coupe en fragments qu'on lave dans l'eau pour les débarrasser de toute impureté. Pour peu que l'on ait des doutes sur leur état, il faut les faire bouillir dans de l'eau et du vinaigre, on les presse ensuite fortement pour en faire sortir le suc. On n'a pas à craindre d'enlever avec l'eau la matière nutritive, mais on la débarrasse des parties qui pourraient être nuisibles. Des expériences nombreuses ont montré que le vinaigre a la propriété d'enlever aux champignons leur substance vénéneuse ; on va même jusqu'à prétendre, ce qui est passablement hasardé, qu'on parvient ainsi à rendre alimentaires les espèces les plus malfaisantes. Je crois qu'il est prudent d'être extrêmement circonspect dans des essais de ce genre. En Russie, on mange à peu près indifféremment tous les champignons, mais on a soin de les faire tremper préalablement dans de l'eau vinaigrée. Il est clair que la liqueur qui a servi doit être rejetée, car elle contient toutes les parties nuisibles de la plante. Ce que les paysans russes peuvent faire sans inconvénient, grâce à leur estomac robuste, ne doit pas être imité dans notre pays, où les conditions d'existence sont bien différentes. Le climat peut aussi avoir une influence sur les propriétés des champignons, de sorte que ceux qui sont vénéneux dans une contrée méridionale, perdraient cette propriété dans un climat plus froid. Krascheninnikow, dans sa description du Kamtschatka, rapporte que les habitants de ce pays coupent en petits morceaux l'*agaric aux mouches*, qui est chez nous un poison d'une violence effrayante, et en préparent avec le suc de la myrtille noire des marais (*vaccinium uliginosum*) et l'infusion d'une Epilobe (*Epilobium angustifolium*) une boisson enivrante dont ils se servent au lieu de vin.

Lorsqu'on remarque que les champignons ont une disposition à se gâter promptement, on doit les apprêter aussitôt qu'on les a cueillis; on ne peut garder plus d'un jour que ceux dont la chair est ferme, sèche et peu disposée à se décomposer. Il faut les manger dès qu'ils sont apprêtés et éviter de réchauffer les restes d'un repas, à moins que le goût et l'odeur ne soient parfaitement intacts.

Ceux que l'on désire conserver doivent être récoltés par un temps sec et avoir une chair ferme, comme le mousseron, le bolet, la morille, la truffe. On les fait sécher en les suspendant par des fils à l'ombre, dans un courant d'air, puis on les renferme dans un vase qu'on tient dans un endroit sec; on les met aussi dans de l'huile, dans du vinaigre ou dans de la saumure; par ces différents moyens, on fait des provisions pour toute l'année.

Les espèces comestibles dont je fais la description ne sont pas les seules que possède notre canton, mais je ne puis recommander que celles dont l'innocence et les qualités m'ont été démontrées par l'expérience. J'ai bien des raisons de croire que les espèces suivantes peuvent être mangées sans inconvénient ;

Ag. sulfureus Bull. Agaric soufré.
Ag. mutabilis Schoeff. Ag. comestible des troncs.
Ag. Squarrosus Mull.
Boletus luteus L. Bolet annulaire.
Polyporus ovinus Schoeff. Polypore blanchâtre.
Polyporus frondosus. Polypore en bouquet.
Helvella crispa Fr. Helvelle crispée.
Helvella lacunosa Holm.
Peziza repanda Pers. Pézize commune.
Lycoperdon coelatum Bull. Vesse-loup ciselé

Cependant je les ai laissées de côté principalement parce qu'elles m'ont paru pour la plupart peu abondantes et qu'elles seraient d'une faible ressource pour l'alimentation.

On a proposé plusieurs systèmes de classifications pour grouper ces nombreux végétaux ; les principaux caractères sont fournis par la nature du mycelium et par les organes de la reproduction. Les champignons les plus simples sont à peu près réduits à l'hymenium ou même à un fragment. Chez ceux qui sont plus parfaits, une couche d'un autre tissu appartenant au système de la végétation vient s'y ajouter et former le *réceptacle*, par exemple la chair dans les champignons charnus, et qui prend des formes très variées. Dans les champignons en parasol le chapeau dans la première jeunesse forme quelque temps une cavité close au moyen d'une membrane qui de son bord se continue sur le pédicule (ou le pied) et qui, plus tard, en se déchirant, forme autour du pied une sorte de collerette ou simplement de cicatrice annulaire (l'anneau) ; quelquefois dans le premier âge, un sac (le volva) enveloppe le champignon tout entier, puis se déchire irrégulièrement pour le laisser se développer ; c'est ce qu'on voit dans l'oronge.

I. La classe des HYMÉNOMYCÈTES renferme les champignons les plus communs et les plus connus. Ils sont formés : 1° D'une partie ordinairement charnue qui détermine la forme générale de l'individu ; 2° D'une couche appelée *hymenium* portant les fructifications et disposée de diverses manières.

II. Les GASTÉROMYCÈTES ont le plus souvent la forme d'une boule plus ou moins charnue, d'abord fermée, puis s'ouvrant pour donner passage aux sporidies renfermées dans son intérieur. — Les TRUFFES forment le genre le plus remarquable ; elles croissent toujours au-dessous de la surface du sol. La *Truffe comestible* (Tuber

cibarium) présente des variétés *noires*, *violettes* ou *grises*. La *Truffe musquée* (Tuber moschatum), la *Truffe grise* (Tuber griseum) sont aussi estimées. Elles croissent en France, en Allemagne. — La *Truffe blanc de neige* (Tuber niveum) se trouve dans les sables du désert au nord de l'Afrique. On rencontre des Truffes même au bord de la mer glaciale. — Les LYCOPERDONS, ou *vesse-loup*, ressemblent un peu aux Truffes, mais ils croissent sur terre et contiennent dans leur intérieur une poussière fine et brunâtre qui s'échappe comme une fumée, lorsqu'on les écrase. Le *Lycoperdon coelatum* ou *vesse-loup ciselé*, assez fréquent dans les prés et les pâturages à la fin de l'été, est comestible tant que l'intérieur est encore blanc ; plus tard on ne peut plus le manger.

III. Les HYPHOMYCÈTES ne sont composés que d'un mycelium dont les filaments extrêmement ténus sont les uns couchés et les autres dressés ; ceux-ci portent à leur extrémité les *sporidies* ou sacs pleins de spores. Les *moisissures* appartiennent à cette classe.

IV. Les GYMNOMYCÈTES comprennent tous les petits champignons presque invisibles qui croissent parasites sur les feuilles et les tiges d'une foule de plantes. De ce nombre sont, en particulier, la *rouille*, la *carie*, le *charbon*, l'*ergot* qui attaquent les céréales et qui méritent quelques détails.

La *rouille* est causée par l'*Uredo segetum* qui se développe sur le froment et l'orge, mais rarement sur l'avoine et le seigle. Il se montre sur les feuilles, le chaume et les enveloppes de la fleur. Lorsqu'il commence à se manifester, on aperçoit des taches blanchâtres, allongées et rapprochées les unes des autres. Ces taches se transforment peu à peu en autant de pustules qui, une fois mûres, s'ouvrent et laissent échapper une poussière rousse, semblable à la rouille, ce sont les spores. La plante, appauvrie par ce parasite, peut à peine produire un maigre épi, dont les grains arrivent rarement à maturité ; elle ne peut servir de fourrage, les animaux la refusent ; il serait même dangereux de la jeter au fumier, parce que celui-ci, porté au champ, communiquerait l'infection aux céréales semées dans le sol. Pour se préserver de ce fléau, il faut employer des engrais exempts de pailles rouillées, et passer à l'eau de chaux les grains que l'on veut semer.

Le *charbon* (ustilago carbo) détruit complètement les organes floraux du froment, surtout de celui qu'on sème au printemps, de l'avoine, de l'orge et même du maïs. Il cause principalement ses ravages dans les champs situés près des rivières ou des étangs, ou dans les fonds humides. Les froments charbonnés sont plus petits et plus maigres que les autres. L'épi, au sortir de la gaîne, est noir. Les ovaires des grains malades ne grossissent plus ; les enveloppes florales, les *bâles* et les *glumes* sont en

quelque sorte remplacées par la masse noire du champignon, qui s'ouvre et laisse échapper les spores. Quand le vent et la pluie ont détaché cette poussière noire, il ne reste plus que le squelette de l'épi et quelques débris de glumes et de bâles. Bien souvent tous les grains d'un épi sont charbonnés.

On présume que ce parasite, ainsi que le précédent, entre dans les végétaux par les racines; le mycelium d'une spore germée en terre, pénètre par le tissu des radicelles, monte dans la tige et vient s'épanouir sur les feuilles ou sur l'épi.

La *carie* (Tilletia caries Tull.) attaque toutes les variétés du froment; le seigle, l'orge, l'avoine semblent en être préservés. Autrefois elle détruisait le quart et même la moitié des récoltes. En général, les tiges et les feuilles de la plante atteinte prennent moins de développement et se dessèchent plus vite que celles des pieds sains. Les ovaires, très jeunes, ont déjà une teinte bleuâtre, et sont remplis d'une matière blanche avec des points verdâtres. Cette substance est grasse au toucher et a l'odeur du poisson putréfié; elle est composée de spores très jeunes et de filaments de mycelium. Les grains cariés mûrs sont un peu plus gros que les grains sains et plus légers. Dans le plus grand nombre des cas, tout l'intérieur est rempli par une poudre brune ou noire formée de spores et de débris de mycelium.

L'expérience a démontré qu'il est très important de purifier avec soin, à l'aide d'une ventilation puissante, les grains destinés à être semés, puis de les passer à un chaulage formé de sulfate de soude et de chaux.

L'*ergot* du seigle n'est d'abord qu'un mycelium filamenteux qui s'insinue dans la plante attaquée et arrive jusqu'au dessous des ovaires, un peu avant ou un peu après la floraison. C'*est la première période* de son existence. Il prend ensuite une forme membraneuse, et s'accroît, en entourant le jeune ovaire et en s'identifiant avec lui : c'est la 2me période; il est devenu *sphacélie*. Cette sphacélie grandit rapidement, en gardant la forme du grain; quand elle a atteint son développement, il se forme à sa base un nouveau corps compacte, d'un noir violet en dehors, blanc en dedans, qui est l'*ergot* ou *sclerotium*, 3me forme du parasite. A mesure que le sclerotium grandit et sort des bâles, la sphacélie se dessèche, se racornit et le plus souvent se détache. Les ergots ont une forme allongée et un peu arquée, ils portent quelques sillons longitudinaux. Leur nombre, dans un épi, est très variable; quelquefois il en existe un seul, souvent cinq ou six et même plus. Quand on moissonne par un temps sec, les ergots tombent à terre, pour commencer à végéter et accomplir leur 4me et dernière transformation.

On voit alors se développer à leur surface de vrais petits champignons de couleur rouge, formés d'un tubercule qui s'élève sur une tige cylindrique; ce sont les *Cla-*

viceps purpurea dont les spores, en se répandant à terre, reproduisent le dangereux parasite.

On a comparé quelquefois les champignons aux insectes, à cause de leur nombre, et parce qu'ils semblent l'un et l'autre destinés à donner une vie nouvelle aux corps organisés voués à la putréfaction. Cette ressemblance atteint son point culminant dans l'ergot. Comme la chenille, cachée au fond d'une fleur, se nourrit de ses parties les plus tendres, puis se retire dans le sol ou dans un arbre creux pour se changer en chrysalide, et reparaître sous la forme d'un papillon qui agite ses ailes et s'élève dans l'air, en étalant ses riches couleurs aux rayons du soleil, de même la sphacélie tapie au fond de la fleur de seigle, se nourrit de son ovaire ; elle passe à l'état d'ergot et, après être sortie de la glume, s'ensevelit dans le sol pendant quelque temps ; mais bientôt la résurrection s'accomplit, le *claviceps* paraît, se couvre de pourpre, et tend sa tête aux caresses de l'air.

Les ergots entièrement développés sont très vénéneux, et quand ils entrent en certaines proportions dans le pain, celui-ci est gris, tacheté de violet, son odeur et sa saveur sont désagréables. Son usage donne lieu à deux horribles maladies : l'*ergotisme gangréneux* et l'*ergotisme convulsif*.

D'après Fries, la classe des Hyménomycètes est divisée comme suit :

1er ORDRE. Les champ. à CHAPEAU, qui comprennent les genres :	Agaricus (Agaric).	La membrane portant les spores, en forme de *feuillets* sous le chapeau.
	Cantharellus (Chanterelle).	» » » » de *veines* presque parallèles.
	Merulius.	» » » » » très flexueuses.
	Schizophyllum.	» » » » *feuillets* enroulés.
	Dœdalea.	» » » » *lamelles* en labyrinthe.
	Polyporus (Polypore).	» » » est percée de *trous*.
	Boletus (Bolet).	» » » est en *tubes* qu'on peut séparer du chapeau.
	Fistulina (Fistuline).	» » » en *tubes libres* d'abord fermés.
	Hydnum (Hydne).	» » » en *aiguillons*.
	Sistotrema.	» » » en *aiguillons* plats.
	Phlebia.	» » » est *ridée*.
	Thelephora.	» » » est *hérissée* de papilles.
2e ORD. Champ. à MASSUE, dont les principaux genres sont :	Clavaria (Clavaire).	Champignon simple ou très ramifié.
	Spathularia (Spathulaire).	» en forme de feuille.
	Pistillaria.	» presque cylindrique.
3e ORD. Champ. à BONNET; principaux genres :	Morchella (Morille).	Champ. en forme de quille; le sommet est caverneux sur les côtés.
	Helvella (Helvelle).	Le chapeau est plié en divers sens, souvent déchiré en lambeaux.
	Leotia.	Le chapeau est fortement enroulé au bord.

4e ORDRE. Champignons en COUPE, par ex. les Pézizes.

Agaricus Caesareus. Scop.

Orange vraie.

L.e Favre (d'après Mr Trog & Bergner.)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel.

AGARICUS CÆSAREUS Scop.

L'ORONGE VRAIE. — LE BOLET DES LATINS. — *Der Kaiserling.*

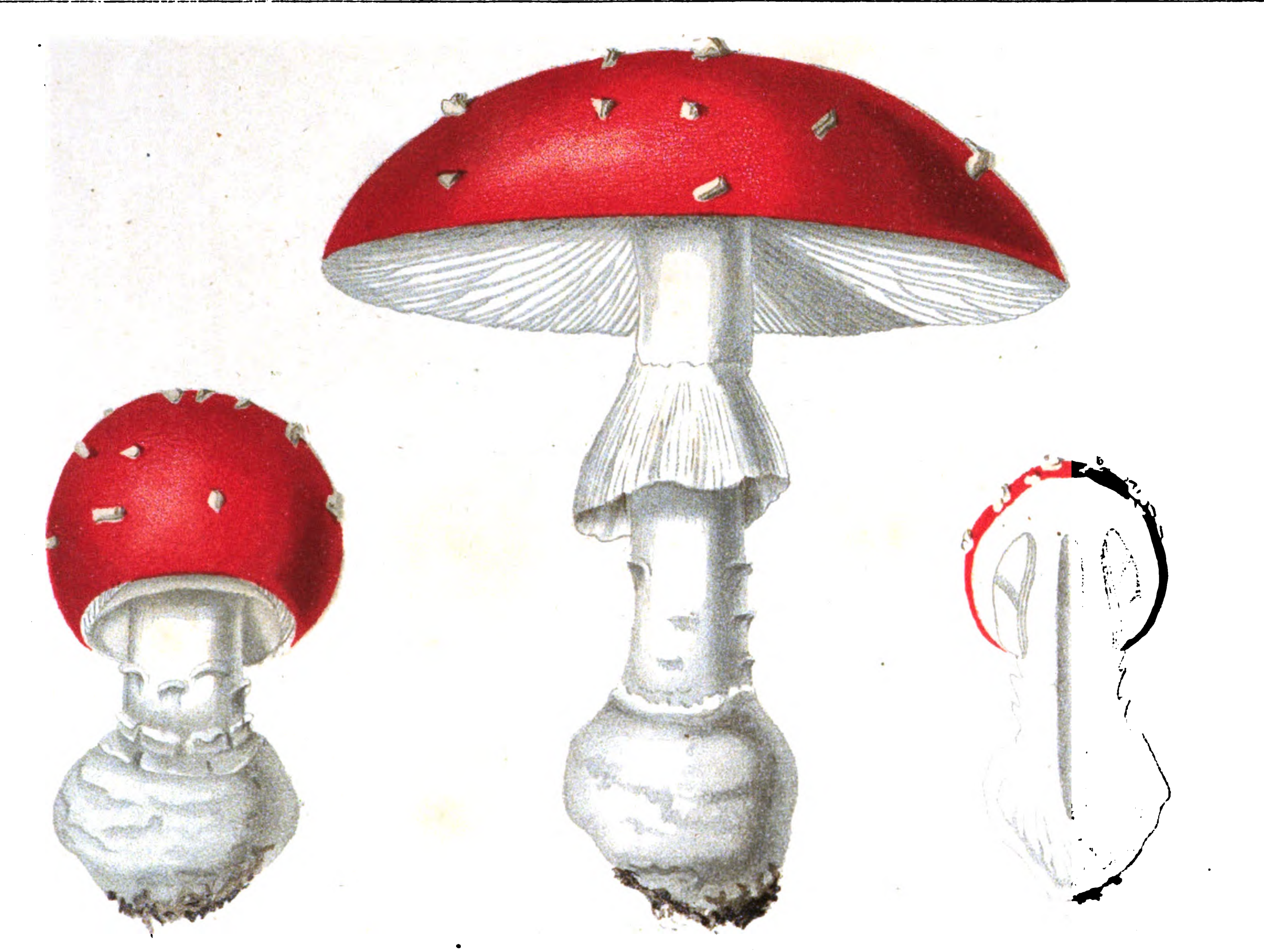
Caractères. — Chapeau hémisphérique, étalé, avec un bord continu et rayé. — Pédicule un peu ventru, plein, cotonneux; lamelles jaunes. — Le champignon est d'abord enfermé dans une bourse appelée *volva*. L'anneau est large.

Description. — Ce beau champignon se présente d'abord enveloppé du volva, et sort de terre sous la forme d'un œuf, qui s'ouvre peu à peu; on aperçoit d'abord le chapeau orange, puis le pédicule, enfin les lamelles jaunes deviennent visibles. Le pédicule est long d'environ 8 pouces, épais de 1 $^1/_4$ pouce, presque cylindrique, le haut porte un anneau, le bas est renflé en tubercule; il est jaune, mais la partie inférieure est enveloppée du volva comme d'une bourse. — Le chapeau est d'abord en cloche, puis aplati et enfin creux au milieu; il est orange éclatant. Sa largeur est de 4 à 6 pouces. — Les lamelles sont jaunes, droites, assez serrées et libres. — La chair est blanche, mais près de l'épiderme elle est jaune.

Il croît dans les bois des contrées méridionales et a la réputation d'être le meilleur de tous les champignons. Déjà du temps de Pline il passait pour une friandise chez les Romains des plus hautes classes. Il est extrêmement rare chez nous, et je ne l'aurais pas figuré dans cet ouvrage sans sa ressemblance avec l'*agaric aux mouches* ou *fausse oronge*, qui est un poison violent. J'ai craint que des personnes qui auraient entendu parler de l'*oronge vraie*, sans en connaître exactement les caractères, n'exposassent leur vie en mangeant l'espèce vénéneuse, si commune dans nos bois.

La prudence doit faire une loi à tout habitant de notre canton de s'abstenir totalement des champignons colorés en rouge.

une angni de l'oiseau a la gauche du pont.



Agaricus muscarius. Lin. Agaric aux mouches.

(Poison violent.)

L.s Favre (d'après nature) Chromolith de F. Gendre, Neuchatel

AGARICUS MUSCARIUS Linn.

AGARIC AUX MOUCHES. — AG. MOUCHETÉ. — FAUSSE ORONGE. —*Der Fliegenschwamm.*

(Poison.)

Caractères. — Chapeau voûté, rouge, couvert de taches blanches; la chair sous l'épiderme est jaune; le pédicule devient creux; sa base est tuberculeuse en forme d'œuf; il porte vers le haut un anneau lâche; les lamelles (ou feuillets) blanches atteignent le pédicule.

Description. — Pédicule long de 3 à 10 pouces, épais de 3/4 à 1 pouce; cylindrique et blanc; la base est tuberculeuse. Au-dessus de l'anneau, il est légèrement sillonné, mais au-dessous il est presque lisse, souvent un peu écailleux jusqu'au tubercule, qui s'enfonce dans la terre. L'anneau est délicat, un peu gluant et poudré de blanc. — Le chapeau, large de 4 à 7 pouces, a d'abord la forme de la moitié d'un œuf, puis il s'étend en voûte, s'aplatit et enfin se creuse au milieu. Sa couleur varie du rouge feu au jaune orangé. Sa peau est gluante quand l'air est humide, mais quand l'air est sec, la peau est sèche et brillante; elle est ordinairement couverte de verrues blanches ou jaunes disposées assez régulièrement; elles sont plus grosses et plus serrées vers le milieu du chapeau, et se laissent facilement enlever. Le bord du chapeau paraît finement cannelé dans le sens des lamelles; celles-ci sont blanches, nombreuses, serrées et de trois longueurs différentes. La chair du chapeau est blanche, passant au jaune sous la peau; celle du pédicule est également blanche; la cavité est remplie d'une sorte de moelle blanche floconneuse; le tubercule est plein.

L'odeur et le goût n'ont rien de particulier.

Ce champignon redoutable est abondant dans toutes les forêts et sur toutes les lisières exposées au soleil, depuis le mois d'août jusqu'en octobre. Les limaces le rongent sans inconvénient, et cependant il renferme un poison énergique, qui a quelques rapports dans ses propriétés avec celui de la belladone. Dans certains cas, il agit comme narcotique et dans d'autres comme excitant; souvent ces deux effets se produisent à la fois. Les accidents graves qui se renouvellent malheureusement chaque année dans notre pays, sont probablement causés par l'introduction de l'*agaric aux mouches*, de l'*ag. bulbeux* ou *ciguë*, de l'*ag. rouge-brun* (ag. rufus Scop.) parmi des champignons comestibles. Cette confusion, provoquée par l'ignorance, n'aura plus lieu lorsqu'on aura examiné attentivement les planches de cet

ouvrage, étudié les descriptions qui les accompagnent, et comparé ces planches avec les champignons que l'on a récoltés.

Si l'on s'aperçoit assez tôt que le champignon avalé est un poison, il faut de suite avoir recours aux vomitifs, eau tiède, émétique, etc., et provoquer des vomissements abondants. Alors les suites ne sont pas graves. Mais c'est, en général, plusieurs heures après avoir mangé, que les effets délétères se manifestent; il faut que par suite du travail de la digestion, le principe actif ait eu le temps d'être isolé, dissous et absorbé. Dans certains cas, le malade éprouve des douleurs d'estomac, des coliques et des sueurs froides; ces douleurs acquièrent de plus en plus d'intensité et deviennent presque continues et atroces; il survient une soif inextinguible et une chaleur générale, plus forte cependant dans la région abdominale; le pouls est petit, dur, serré, très fréquent, et la respiration est gênée. Bientôt après viennent des crampes, des roideurs, des convulsions, des défaillances. Le malade conserve cependant l'intégrité de ses facultés intellectuelles et sent la mort approcher, au milieu des plus vives souffrances. La durée de la maladie varie de deux à six jours.

Dans d'autres cas, les malades succombent assez promptement par suite d'une forte lésion du système nerveux, caractérisée à la fois par des phénomènes d'excitation et d'assoupissement. — D'autres fois, les champignons agissent comme les poisons septiques; tout-à-coup la peau pâlit, se refroidit et se couvre d'une sueur glacée, le pouls et les mouvements du cœur sont à peine sensibles, les inspirations sont rares et pénibles, les yeux sont éteints, et la mort arrive sans souffrance.

Dans un cas d'empoisonnement par les champignons, il faut se garder avec soin d'administrer au malade du vinaigre ou de l'eau salée, qui possèdent la faculté de dissoudre le principe vénéneux de ces végétaux, et qui, l'introduisant en plus grande abondance dans l'organisme, activent son action destructrice. On a démontré que le lait, l'huile, le beurre, ne sont d'aucune utilité. L'alcali volatil est plutôt nuisible que salutaire. — Les meilleurs moyens à employer sont : les émétiques et les purgatifs non irritants, et lorsque les champignons auront été évacués, on administrera avec avantage quelques cuillerées d'une liqueur fortement éthérée (par exemple, éther avec sirop de fleurs d'oranger) ou une boisson formée de deux grammes de tanin dans un litre d'eau. Si le ventre demeure longtemps douloureux, on fera usage de cataplasmes de farine de graine de lin et d'émollients. — Lorsque le malade guérit, la convalescence est souvent fort longue, et on a vu des personnes dont la santé restait détruite pour le reste de la vie.

Agaricus Pantherinus . D. C.

Agaric panthère.

(Poison.)

L. Favre (d'après nature) Chromolith de F Gendre, Neuchatel

AGARICUS PANTHERINUS DeCand.

AGARIC PANTHÈRE. — GOLMETTE. — *Der Pantherschwamm.*

(Poison)

Caractères. — Chapeau voûté, élargi, avec un bord rayé; chair du chapeau blanche sous l'épiderme, qui est grisâtre et gluant; pédicule plein, devenant creux, nu, avec un anneau, et entouré à la base par une bourse séparable; lamelles libres, diminuant de largeur vers le pédicule.

Description. — Le pédicule long de 2 à 4 pouces, large de $^1/_2$ à $^3/_4$ de pouce, est ferme, cylindrique, renflé dans le bas, nu, blanc, plein, puis creux, entouré à son pied par un volva.— L'anneau est un peu pendant, finement rayé et un peu éloigné du chapeau.—Le chapeau est d'abord voûté, puis aplati, brun-sale ou grisâtre, large de 2 à 4 pouces, un peu visqueux, couvert de petites verrues blanches qui sont les restes du volva.—Les lamelles sont délicates, blanches, plus minces vers le pédicule. — La chair est blanche, sans odeur. Lorsqu'il est jeune, sa forme rappelle celle d'un œuf.

Il croît dans les forêts ombragées, de juillet en octobre.

Ce champignon, que des expériences nombreuses ont fait reconnaître pour un poison, ne peut être confondu qu'avec l'*agaric moucheté*, dont il ne diffère que par la couleur et par un pédicule plus court. Il ne ressemble à aucune espèce comestible.


Agaricus procerus Scop.
Agaric élevé.
Lˢ Favre (d'après nature)
F. Gendre à Neuchâtel

AGARICUS PROCERUS.

AGARIC ÉLEVÉ. — AG. COULEUVRE. — COULEMELLE.

Der Parasolschwamm. — Höher Blätterschwamm.

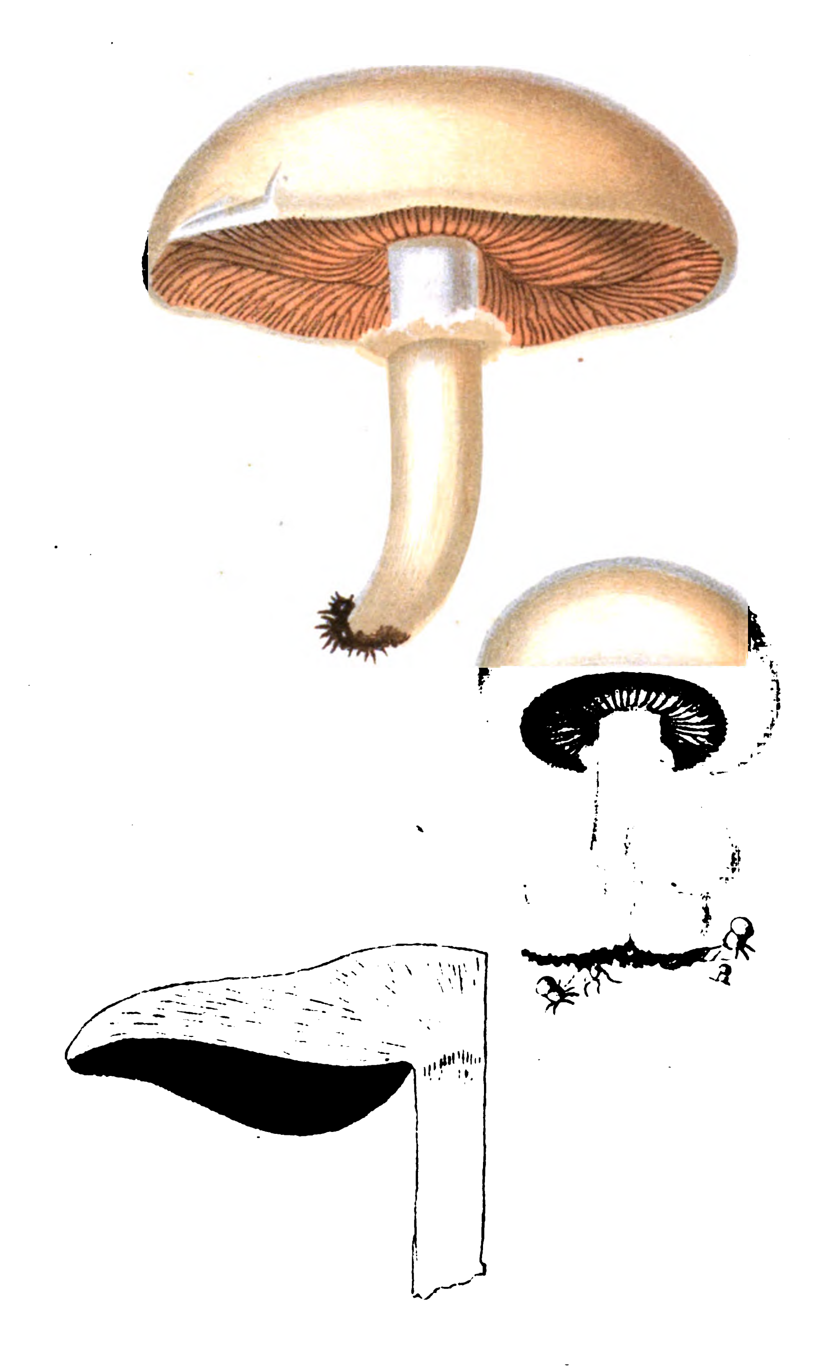
Caractères. — Chapeau charnu, très délicat, d'abord sphérique ou ovoïde, ensuite plat, puis incliné en parasol; l'épiderme épais se déchire en grandes écailles. Pédicule long, creux, tuberculeux au bas, la surface est tachetée comme la peau d'un serpent; il est entouré d'un anneau mobile. Les lamelles sont un peu éloignées du pédicule.

Description. — Le pédicule est droit, cylindrique, long de 8 à 12 pouces, épais de ³/₄ à 1 pouce; le bas est tuberculeux; toute la surface est couverte d'une quantité de petites écailles brunes, provenant du déchirement de l'épiderme; à l'intérieur il est creux et blanc.—L'anneau est mobile et peut couler en haut ou en bas. —Le chapeau, large de 6 à 12 pouces, est d'abord en cloche, puis un peu aplati avec une proéminence au milieu; il est fibreux, cendré-brunâtre et couvert de grosses écailles brunes imbriquées (1). Dans la jeunesse, les lamelles sont blanches, puis gris-cendré, brunâtres ou jaunâtres; elles sont délicates, serrées, et se terminent à l'intérieur en un cercle qui s'éloigne peu à peu du pédicule. Ce beau champignon croît seul, rarement en groupes, dans les clairières des bois, depuis août en novembre. Je l'ai trouvé çà et là dans les forêts des environs de la Chaux-de-Fonds, au-dessus de Neuchâtel et à Jolimont.

Lorsqu'on veut l'apprêter, il faut le nettoyer convenablement et en retrancher le pédicule, les feuillets et l'épiderme. On le rôtit sur le gril, ou on le frit dans le beurre avec du poivre, du sel, des tranches de pain et des fines herbes. — On le prépare aussi en sauce comme une fricassée de poulets.

On cite un cas d'empoisonnement causé par ce champignon; est-on bien sûr que le plat ne contînt pas une espèce malfaisante?

(1) Disposées comme les tuiles d'un toit.



Agaricus edulis.

Agaric comestible.

L.t Favre (d'après nature) Chromolith de F Gendre Neuchatel.

AGARICUS CAMPESTRIS Linn. AG. EDULIS.

L'AGARIC COMESTIBLE. — LE CHAMPIGNON. — *Der Feldschwamm.*

Caractères. — Chapeau charnu, d'abord convexe, puis plat; sec, enroulé, lisse ou quelquefois écailleux. Pédicule épais, lisse, blanc, avec un anneau délicat et tailladé. Lamelles délicates, couleur de chair, puis brunes de plus en plus foncées.

Description. — Pédicule haut de 3 à 4 pouces, un peu renflé et tuberculeux à la base; sa surface dans le haut est lisse, rarement écailleuse, sa chair est blanche et filandreuse. L'anneau blanc est situé au tiers supérieur du pédicule; il est suspendu et adhérent à l'épiderme du pédicule; sa consistance est fragile, membraneuse, et il laisse souvent au bord du chapeau des franges et des lambeaux qui sont les traces de ses anciennes attaches.—Le chapeau est hémisphérique, le bord enroulé en dedans, blanc ou jaunâtre, lisse ou parsemé de petites écailles farineuses. La chair du chapeau a jusqu'à un pouce d'épaisseur, elle est blanche et plus tard rougeâtre. Les feuillets ou lamelles sont d'abord incolores, puis roses, ou couleur de chair, puis passent au brun et au noir.—L'odeur est faible, mais aromatique et agréable; il a quelque chose du goût des noisettes.

On le trouve partout, mais il croît de préférence dans le voisinage des maisons, des fumiers, près des chalets, sur les prairies ou les pâturages couverts d'engrais. Il n'est jamais en grand nombre au même endroit. Les jardiniers le récoltent souvent sur les couches des serres chaudes, et l'apportent quelquefois sur le marché de Neuchâtel, où jusqu'à présent on ne lui a pas fait grand accueil.

Lorsqu'on a une fois vu ce champignon, il est difficile de le confondre avec d'autres espèces, mais des personnes peu expérimentées pourraient introduire dans leur récolte l'*oronge ciguë* (Ag. phalloides Fries. Ag. bulbosus Bull. Amanite vénéneuse. Der Knollenblätterschwamm), qui est un poison violent; ce dernier se distingue surtout par son *pédicule creux*, son *chapeau mince* et ses *lamelles toujours blanches*.

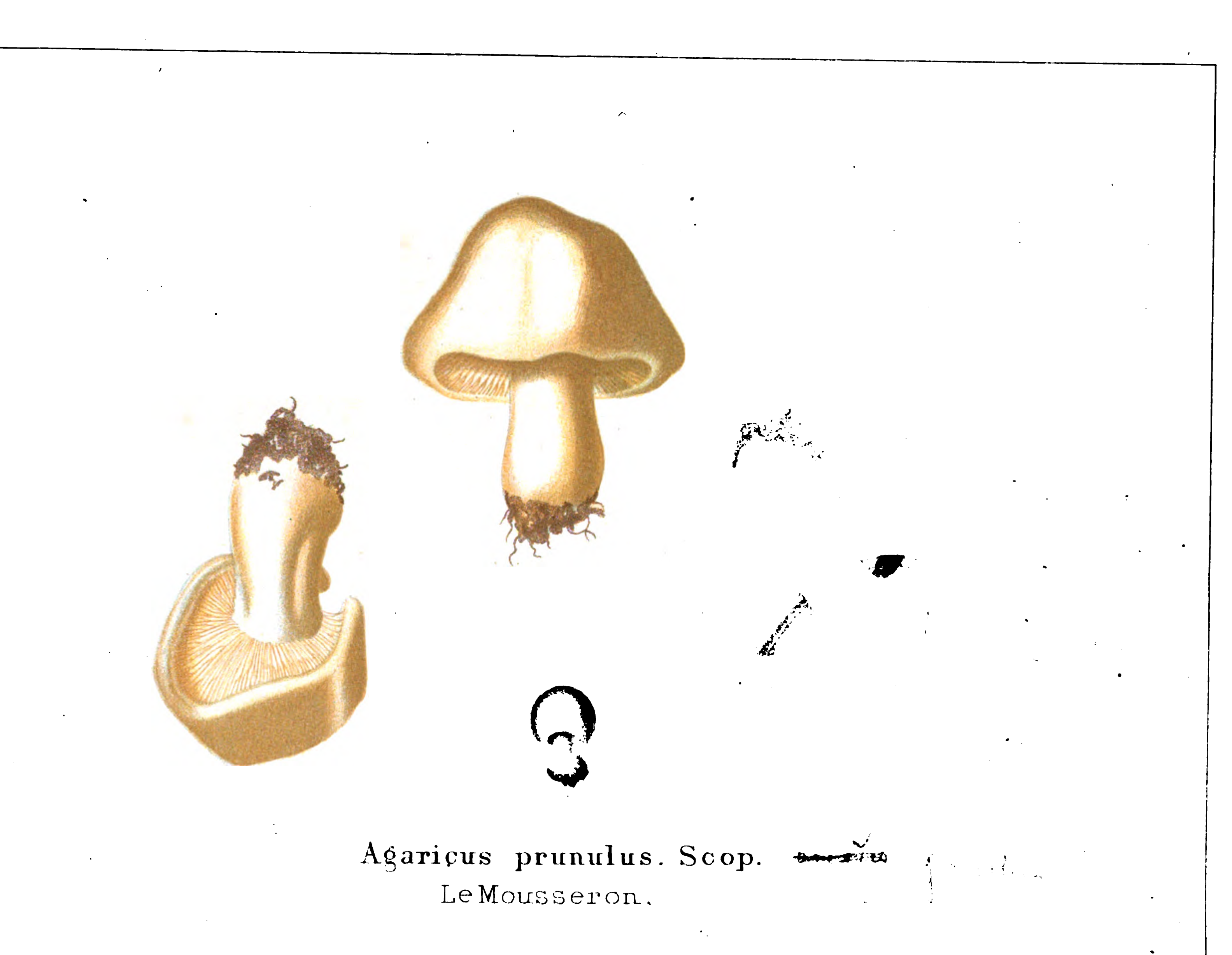
Les propriétés alimentaires et la saveur *du champignon* sont connues depuis fort longtemps, aussi en fait-on un usage général; on l'emploie de préférence quand il est jeune et à l'état de petites boules blanches; il est prudent de se défier des vieux, et en tout cas, d'enlever les lamelles brunes. On peut aussi le dessécher en le suspendant à un fil comme les morilles. Les champignons frais sont plutôt employés dans les sauces ou pour assaisonner les viandes. On en prépare des ragoûts ou on les frit dans le beurre. Beaucoup de personnes les lavent par prudence dans du vinaigre ou dans de l'eau bouillante, les rôtissent ensuite dans le beurre, ajoutent du

bouillon et les font cuire avec un assaisonnement convenable. Avant de les servir, on y ajoute quelques jaunes d'œufs.— D'autres les préparent avec du jus de citron. — D'autres les font frire dans l'huile ou dans le beurre, ou les cuisent dans le vin, ou les rôtissent sur le gril recouvert d'une feuille de papier; on met dessus un peu de beurre, de sel, de poivre, de muscade et des miettes de pain.

Culture. — Le grand usage que l'on fait de ce végétal, précisément dans le temps où aucune espèce de champignon ne croît en liberté, a donné l'idée de l'obtenir par la culture. Dans les grandes villes, à Paris, par exemple, on en cultive une très grande quantité et pour des sommes importantes. Les catacombes de cette capitale renferment de nombreuses couches à champignons.

Au mois d'octobre, on remplit de fumier de cheval, vieux, mais non refroidi, et mêlé de paille hachée, des caisses de 3 pieds de profondeur, et de 4 à 6 pieds de longueur, disposées dans une serre, dans une cave ou en rase campagne. On laisse la fermentation s'établir pendant quinze jours, puis on recouvre le tout d'une couche de fumier très fin, mêlé de terre où l'on introduit quelques filaments de blanc de champignon (mycelium) que l'on se procure chez les jardiniers. On donne à ces couches une forme arrondie à la partie supérieure, et on les maintient humides en les arrosant souvent avec de l'eau où l'on a fait dissoudre un peu de salpêtre. Il faut avoir soin d'abriter les caisses contre le soleil et la pluie, et d'extirper les champignons étrangers qui pourraient se développer. Au printemps, les couches se couvrent d'une multitude de petits champignons qu'on récolte tous les deux jours, pendant plusieurs semaines. Il est important de ne pas les arracher, mais de les couper par le pied. Lorsque ces couches ne produisent plus, on sort le fumier des caisses et on les remplit de nouveau.

Ce champignon croît en abondance dans les [illegible] [illegible] *la Tire* [illegible] *Mayes.* [illegible] très abondante.



Agaricus prunulus. Scop.

Le Mousseron.

L.s Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel.

AGARICUS PRUNULUS Scop.

LE MOUSSERON. — *Der Rassling.*

Caractères. — Chapeau charnu, ferme, d'abord voûté régulièrement, puis creusé, à bords roulés, surtout quand il est sec. Pédicule épais, ventru, lisse. Lamelles tombantes, un peu éloignées, d'abord blanches, puis couleur de chair.

Description. — Pédicule long de 2 pouces, large de 5 à 8 lignes, blanchâtre, ferme, lisse, un peu épais à la base et couvert d'un feutre blanc.—Le chapeau, large de 2 à 3 $^1/_2$ pouces, est d'abord voûté, puis un peu aplati et contourné irrégulièrement. Sa peau est sèche, lisse comme de la peau de gant, blanche ou grisâtre. Les lamelles ont cinq longueurs différentes, un peu éloignées, d'abord blanches, puis rougeâtres, et descendant assez bas sur le pédicule. La chair est ferme, savoureuse, tendre et fort blanche. Les sporules sont rosées.—Il a l'odeur de la farine fraîche et un goût agréable.

Il croît en groupes dans les forêts, en été, mais on le trouve plus facilement dans les prairies, au mois de mai, formant ces anneaux bien connus, plus ou moins grands et réguliers, où l'herbe est plus longue et plus verte, et appelés souvent *ronds de sorcières* par les habitants de nos campagnes, *Hexenring* en Allemagne, *Hexentanz* dans la Suisse allemande, *Fairy-rings* en Angleterre. La cause de ce phénomène a été le sujet d'opinions diverses. Les uns n'y ont vu que l'effet produit par les excréments des étourneaux qui se rassemblent souvent en rond sur les prairies; d'autres y ont vu l'influence de l'électricité et en attribuent l'origine à la foudre. M. Hussey, dans son bel ouvrage sur les champignons (*Illustrations of British Mycology)*, donne de ce fait une explication rationnelle et vraisemblable. Lorsqu'une touffe de champignons s'établit sur le sol, son mycelium s'étend de tous les côtés, à l'exception du centre de la touffe, où le sol se trouve épuisé des substances nourricières de ce végétal; ainsi il se forme au milieu de la touffe un vide dégarni de champignons; par conséquent ceux-ci se dessinent en un cercle, qui chaque année s'élargit et finit par devenir d'une dimension considérable. Les champignons contenant une grande quantité de substance azotée, leur décomposition doit nécessairement produire l'effet du fumier, ou des sels ammoniacaux sur l'herbe qui croît sur leurs traces. — D'autres botanistes ont vu dans le mycelium une sorte d'arbre souterrain, qui n'apporte au jour que ses extrémités chargées des organes de la reproduction, de sorte qu'en général tous les champignons que nous voyons croître dans le voisinage l'un de l'autre appartiennent probablement à un seul individu: de là résulte la disposition en cercle qu'ils affectent souvent, le mycelium se développant d'une manière

régulière dans un milieu homogène, et envoyant ses rameaux à égale distance, comme les rayons d'un cercle. Le *Marasmius oreades*, l'*Hydnum repandum* (Hydne commun) et d'autres espèces sont aussi disposées en cercles plus ou moins irréguliers et interrompus.

On emploie le mousseron, ainsi que les morilles, comme assaisonnement de viandes, ou préparé seul. Il est très estimé. On le sèche en le suspendant à un fil. C'est une des rares espèces que l'on peut apporter ouvertement sur les marchés de Paris.

Lactarius deliciosus.

Agaric délicieux.

L.s Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchâtel.

AGARICUS DELICIOSUS Linn. LACTARIUS DELICIOSUS.

AGARIC DÉLICIEUX. — *Der Reitzker.*

Caractères. — Il appartient à la division des lactaires, et contient en abondance un lait rouge qui s'échappe lorsqu'on le brise. Chapeau charnu, un peu creusé au milieu, gluant, enroulé, lisse, jaune-rougeâtre. Pédicule plein, puis creux, souvent couvert de taches rouges. Lamelles d'abord rouge-safran, puis devenant vertes en séchant.

Description. — Il vit en société. Le pédicule, presque orangé, est long de 1 $^1/_2$ à 2 pouces, large de 6 à 9 lignes, plein, puis creux, quelquefois tacheté.—Le chapeau déprimé est d'une couleur plus foncée que le pédicule, et marqué de zones alternativement plus claires et plus foncées. Lorsqu'il est vieux, il se couvre de taches vertes et livides.—Les lamelles sont rougeâtres, inégalement longues, très serrées et minces.—Le lait rouge-vermillon ou safran, est un peu âcre et verdit en se desséchant. L'odeur est faible et point désagréable. La chair est blanchâtre ou jaune-rougeâtre, ferme et cassante.

Ce lactaire est souvent attaqué par un très petit champignon (Sphæria lateritia Fries) qui modifie sa forme à tel point qu'il en devient méconnaissable; les feuillets ont disparu, le chapeau, bizarrement contourné, ne tient plus au pédicule que par le bord, le dessous est couvert d'une masse charnue, blanchâtre, qui semble formée d'un nombre infini de petites cellules transparentes. Dans cet état, il est prudent de n'en pas faire usage comme aliment.

Il est extrêmement commun dans nos forêts de sapins depuis juillet en novembre. On n'a pas à craindre de le confondre avec d'autres, car les lactaires dangereux qui lui ressemblent, par exemple, *insulsus*, *zonarius*, ont le lait *blanc*, tandis que le sien est *rouge*.

A la fin d'août et dans le mois de septembre, ce champignon pris jeune (il faut se défier des vieux, qui sont livides et tachetés de vert) est savoureux et délicat. On l'apporte aux marchés de Vienne, de Prague, de Berlin. A la Chaux-de-Fonds où plusieurs personnes en préparent des plats excellents, on le connaît sous le nom de champignon des Polonais, parce que ce sont des Polonais réfugiés qui en ont introduit l'usage.

Suivant le naturaliste Krombholz, après avoir ôté les lamelles et l'épiderme, il faut couper le chapeau par morceaux, ainsi qu'une partie du pédicule, quand il n'est pas trop dur, et cuire cela dans le beurre sans bouillon; du sel, du persil, des oignons et quelquefois un peu de cumin lui donnent un goût agréable. — En Suède, on jette les morceaux dans l'eau froide, on fait cuire un moment avec des oignons et un peu de beurre; on sort les champignons de l'eau, on les égoutte, puis on les frit avec du sel, du persil et du poivre. On peut aussi les cuire trois quarts d'heure dans l'eau d'où on les retire pour les apprêter en sauce.—En Bohême, on l'emploie dans presque tous les ménages, confit dans le vinaigre comme les cornichons, pour être mangé avec le bœuf. On le garde ainsi tout l'hiver. — En Russie, on le sale et on le tient dans la saumure. — A Gênes, on le conserve dans l'huile.

Lactarius insulsus. Fr.

Lactaire fade.

(Poison.)

L.s Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel

AGARICUS INSULSUS. LACTARIUS INSULSUS Fries.

LACTAIRE FADE OU PALE.

(Poison.)

Caractères. — Chapeau charnu et un peu creusé au milieu en forme d'entonnoir et à surface gluante; sa couleur est jaunâtre, avec des zones concentriques alternativement plus claires et plus foncées; le bord est nu. — Le pédicule est creux, sa chair est ferme.—Les lamelles sont serrées, fourchues, pâles. Tout le champignon est rempli d'un lait blanc et âcre.

Il croît dans les bois en compagnie du *Lactaire délicieux;* au premier abord, il serait possible de le confondre avec ce dernier, mais celui-ci s'en distingue immédiatement par le lait rouge-vermillon qui remplit le pédicule et le chapeau et qui s'écoule au moindre choc.

coupe.

Agaricus rufus. Scop.

Agaric rouge-brun.

(Poison.)

L. Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre Neuchâtel

AGARICUS RUFUS Scop. — LACTARIUS RUFUS Fries.

LACTAIRE OU AGARIC ROUGE-BRUN. — *Der Rothbraune Milchschwamm.*

(Poison.)

Caractères. — Chapeau charnu, bosselé, à la fin en entonnoir, sec, d'abord couvert de petites taches, ensuite nu, brillant, brun-rouge ; pédicule plein, brun-rougeâtre. Lamelles serrées, jaune d'ocre. — Ce champignon est rempli d'un lait blanc très âcre.

Description. — Le pédicule, long de 2 à 2 ½ pouces, large de 3 à 5 lignes, est plein, puis creux, cylindrique, nu et coloré en brun-rouge.—Le chapeau, large de 2 pouces, creusé, tantôt bosselé, tantôt en entonnoir, est charnu, d'abord tacheté, puis nu, brun-rouge éclatant, avec le bord tranchant.—Les lamelles sont serrées et de cinq longueurs différentes.— Le lait est âcre, blanc et sans changement de couleur. — Il n'est pas rare dans nos forêts de sapins.

Les témoignages des naturalistes Krombholz, Fries et Lenz s'accordent à reconnaître à ce champignon des propriétés vénéneuses bien marquées.

Cantharellus Cibarius. Fries.

La Chanterelle.

Ls. Favre (d'après nature)

CANTHARELLUS CIBARIUS Fries.

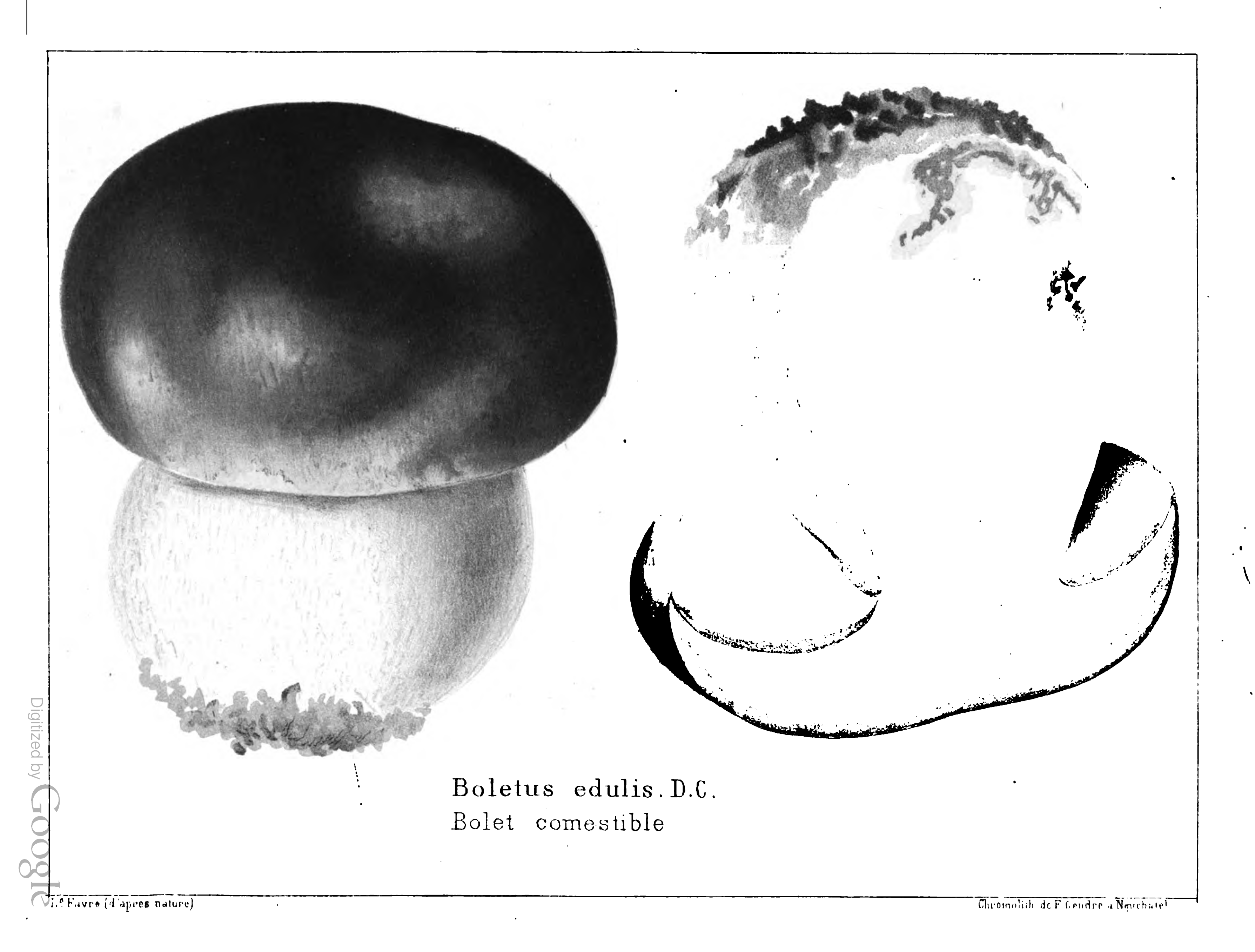
LA CHANTERELLE. — *Eierschwamm.* — *Röthling.*

Caractères. — Couleur jaune d'œuf, chapeau charnu, d'abord roulé au bord, ensuite en forme de toupie.—Pédicule plein, épais, s'amincissant par le bas.—Au lieu de lamelles, le dessous du chapeau porte des veines peu saillantes, qui descendent un peu sur le pédicule et qui s'anastomosent entre elles, c'est-à-dire se joignent ensemble par des communications latérales.

Description. — Le pédicule est long de 2 à 4 pouces, large de ½ à un pouce, uni, élargi par le haut; le chapeau est charnu, ferme, uni, de forme variée; ordinairement il est d'abord un peu voûté, puis plat et un peu creusé, avec le bord ondulé et contourné diversement; il est large de 1 à 4 pouces; chez les vieux exemplaires, le chapeau est en entonnoir; la peau est d'abord unie, puis inégale ou ridée; sa couleur habituelle est jaune d'œuf, mais elle est souvent modifiée par une sorte de croûte blanche qui le fait paraître plus pâle.—Les veines qui tapissent le dessous sont de la même couleur que le reste. L'odeur est agréable, elle rappelle un peu celle des abricots; le goût est légèrement fade. La chair est blanche, filandreuse, peu délicate et exempte d'insectes.

Ce champignon, qui *croît en société*, est extrêmement commun dans toutes nos forêts de sapins et de chênes, depuis juillet en novembre. Il est connu d'un certain nombre de personnes, qui l'apprécient et le mangent avec plaisir, mais on doit désirer qu'il devienne d'un usage plus général, car, dans les années humides, il s'en perd une quantité énorme. Les jeunes sont les meilleurs; les vieux, de couleur livide et couverts de moisissures, doivent être jetés.

On apprête la chanterelle de bien des manières, mais, comme elle a peu de saveur, l'assaisonnement joue un grand rôle dans le succès de ce plat. La préparation qui me paraît la meilleure, consiste à bouillir les champignons coupés en morceaux, pendant deux heures, dans de l'eau, avec des oignons et un peu de vin; on les retire, on les laisse égoutter, puis on fait une sauce au vin, avec des fines herbes, oignons, etc. — On peut aussi les manger en salade; elles rappellent alors le veau en vinaigrette. — On les confit dans le vinaigre comme les cornichons.



Boletus edulis. D.C.
Bolet comestible



Boletus edulis D.C.
Bolet comestible

L. Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre à Neuchâtel

BOLETUS EDULIS Bull.

LE BOLET COMESTIBLE. — CÈPE, GYROLE, POTIRON.

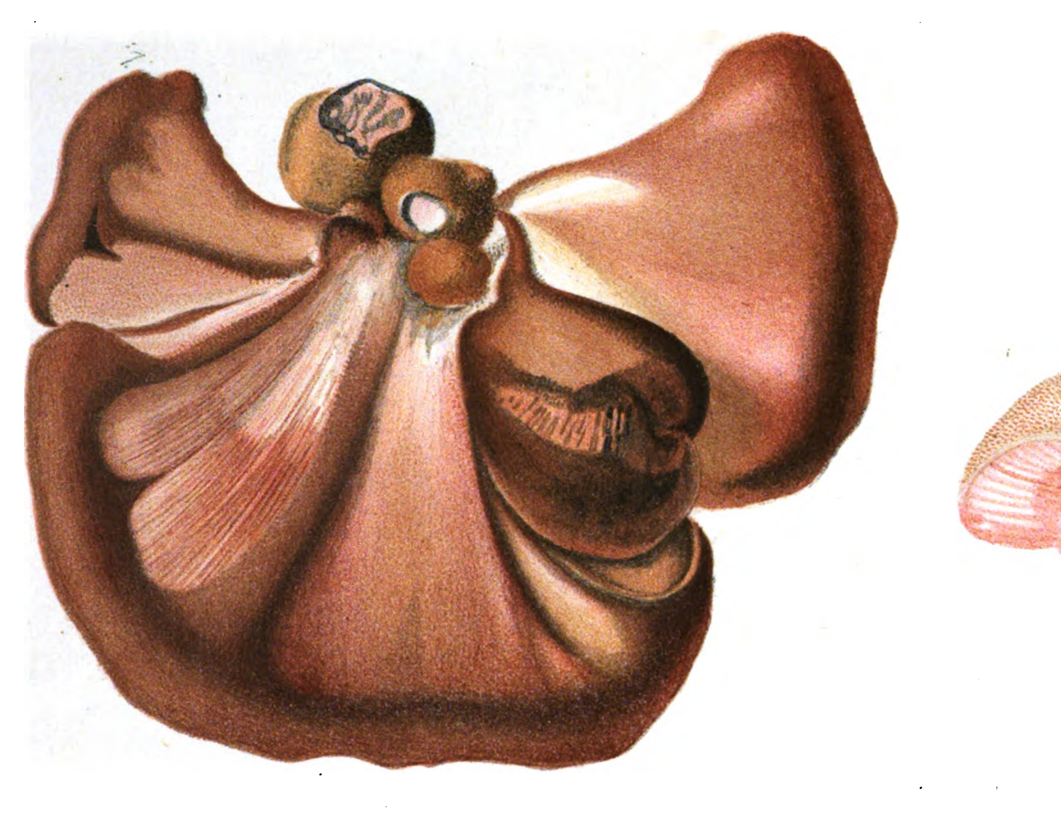
Der Herrenpilz. — Steinpilz.

Caractères. — Chapeau en forme de coussin, nu, humide, presque brun; pédicule épais, à surface réticulée, pâle, passant au brun-rougeâtre. Le dessous du chapeau est garni de tubes, à moitié libres, longs, minces, d'abord blancs, puis jaunes, et enfin verdâtres.

Description. — Le pédicule, tuberculeux ou ventru, est long de 6 à 7 pouces, épais de 2 à 4 pouces, réticulé, rougeâtre, cendré ou blanc-brunâtre.—Le chapeau en coussin est très large, brun-clair et un peu visqueux quand l'air est humide. Jeune, le chapeau, en forme de boule, est replié contre le pédicule. Les tubes, d'abord fermés et blanchâtres, s'ouvrent et deviennent jaune-pâle, puis verdâtres. — La chair est tendre, blanche, quelquefois un peu jaunâtre vers le haut, mais conservant sa couleur et ne *passant jamais au bleu* lorsqu'on ouvre le champignon, comme font d'autres bolets. L'odeur est faible, mais agréable. La saveur est analogue à celle des morilles.

Il croît dans les prairies ombragées, dans les forêts peu épaisses, sur les lisières des bois, de juin en octobre. Je l'ai trouvé très fréquemment en groupes aux environs de la Chaux-de-Fonds, et dans les bois de Peseux. Les caractères indiqués plus haut et les deux figures le feront infailliblement reconnaître.

Pour l'apprêter, on enlève la peau et les tubes, on le nettoie, on le coupe par morceaux, et on l'emploie comme assaisonnement de ragoûts. On peut le frire dans le beurre, avec un peu de farine, de bouillon, etc. Joint à des sardines et à de la crême, il forme un mets recherché. On le confit aussi dans le vinaigre, ou on le desséche pour le conserver.



Fistulina hepatica. Fr.
Langue de Boeuf.

L. Favre (d'après nature) — Chromolith. de F. Gendre, Neuchâtel

FISTULINA HEPATICA Fries.

LANGUE DE BŒUF. — LANGUE DE CHÊNE. — FOIE DE BŒUF.

Der Fleischschwamm.

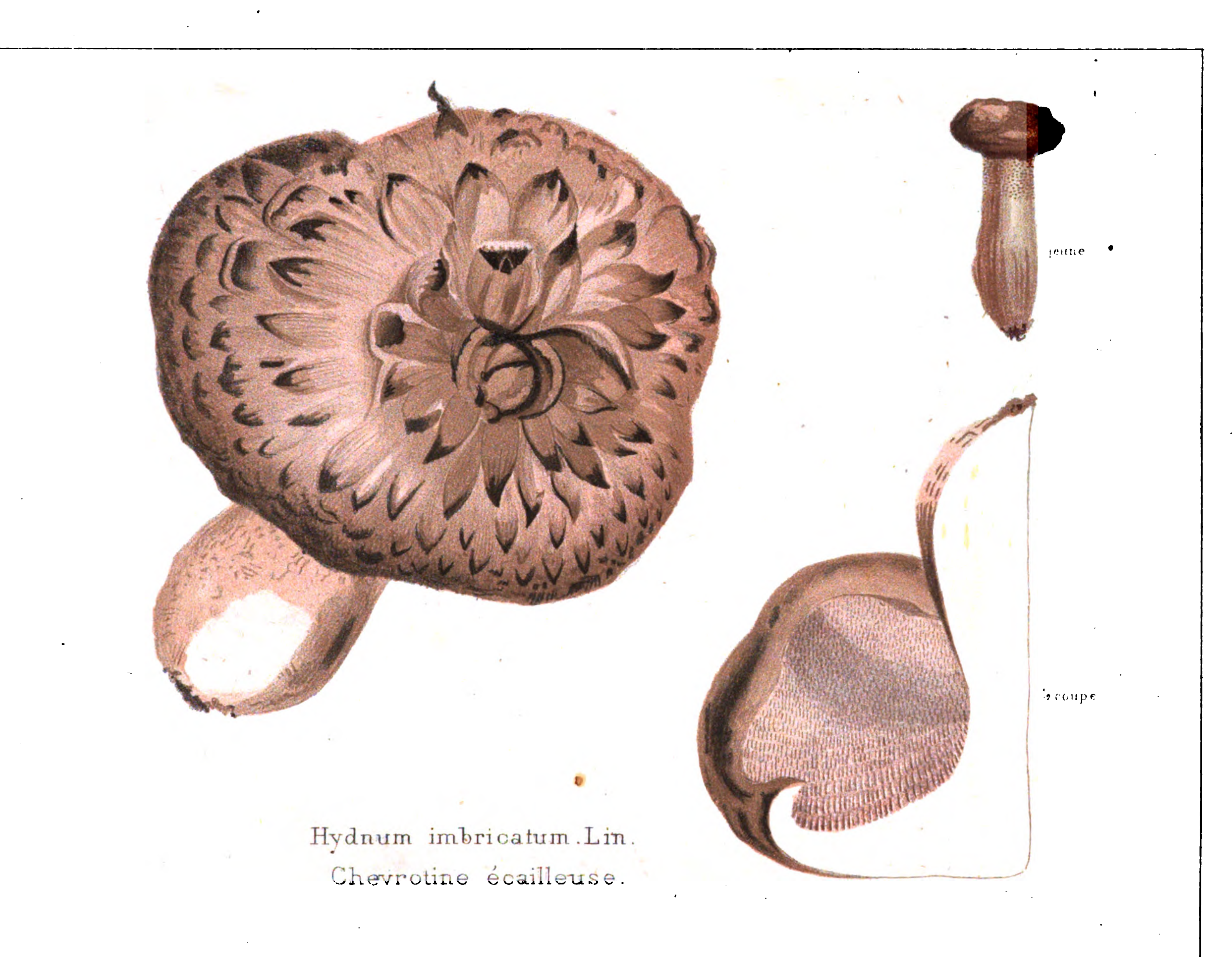
Caractères. — Il est quelquefois dépourvu de pédicule ; sa substance est charnue et juteuse. Chapeau entier, couleur de sang, avec des tubes jaunes fort courts.

Description. — Le pédicule est latéral, raboteux, un peu tordu, long de 2 à 4 pouces ou plus, large de 1 à 3 pouces; il manque souvent; il est rougeâtre ou couleur de chair, et ordinairement couvert de tubes tombants; sa consistance est coriace et sa substance fibreuse. Le chapeau est plat ou faiblement voûté, large de 6 à 12 pouces, pourpré, un peu brillant et gluant, assez semblable à un morceau de viande crue et couvert de très petites verrues jaunes et étoilées, plus ou moins serrées; il est aussi coriace et fibreux. Les tubes sont libres, quoique liés à la chair du chapeau; chaque petit tube est cylindrique et de couleur jaune-pâle.—La chair est rouge, veinée de blanc, et a la plus grande analogie avec la langue de bœuf fumée, au dehors comme au dedans.—Sa forme est variable; tantôt il est allongé, tantôt il se présente comme un demi-cercle, sans pédicule. Quand il est frais, son odeur rappelle celle des fruits.

On le trouve à la fin de l'été et en automne, dans les forêts de chênes, sur les troncs malades ou en décomposition. Je l'ai cueilli plusieurs fois au-dessus de Neuchâtel et à Jolimont. On n'est pas exposé à le confondre avec d'autres espèces, aucun champignon ne ressemble à celui-ci.

Pour le préparer, on le coupe par tranches sans le cuire, et on en fait une salade avec des herbes. — On l'apprête aussi comme le Bolet.

Lorsqu'on le coupe, il laisse échapper un suc rouge assez abondant.



Hydnum imbricatum. Lin.
Chevrotine écailleuse.

L. Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel

HYDNUM IMBRICATUM Linn.

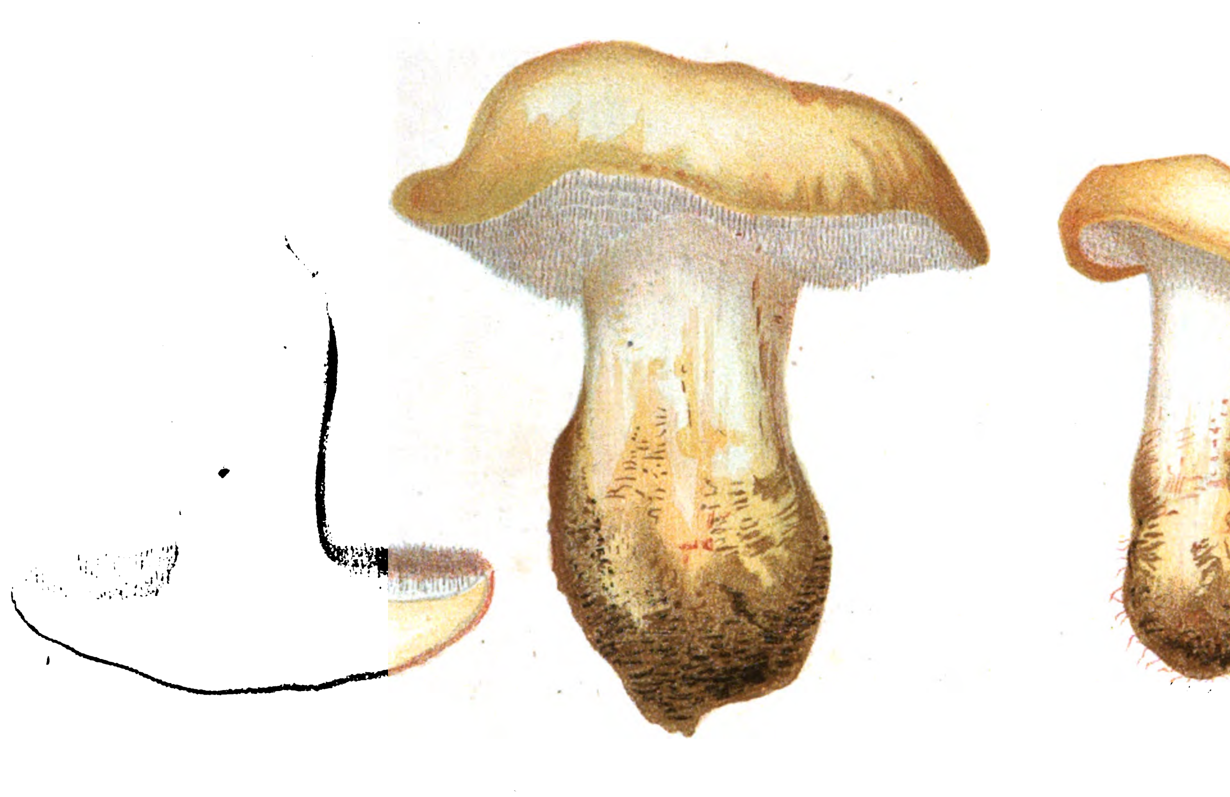
LA CHEVROTINE ÉCAILLEUSE. — LA GRANDE CHEVROTINE.

Der Habichtschwamm. — Hirschschwamm.

Caractères. — Chapeau écailleux, assez plat, creusé, couvert d'écailles épaisses, contourné, couleur de bistre; pédicule court, uni; le dessous du chapeau est garni d'aiguillons analogues à des piquants, et de couleur cendrée.

Description. — Le pédicule est long de 3 à 4 pouces, épais de un pouce, et ordinairement moins épais au milieu, souvent tuberculeux, gris-brun, couvert d'une sorte de feutre dans le bas, uni et couvert d'aiguillons, non-seulement dans le haut, mais quelquefois dans la moitié supérieure.—Jeune, le chapeau est très voûté, puis il s'aplatit; il est charnu et épais; sa largeur est de 4 à 6 pouces, quelquefois plus; il est couvert d'écailles nombreuses, noirâtres, disposées comme les tuiles d'un toit, plus grandes et relevées au milieu, plus petites et couchées vers le bord. Dans la jeunesse, les aiguillons sont blanchâtres, puis cendré-jaunâtre; ils sont serrés et ont de 2 à 4 lignes de longueur. La chair du chapeau est blanche, celle du pédicule cendrée, ferme et même un peu dure. Il n'a pas d'odeur, mais sa saveur est agréable.

Il est comestible et croît en abondance dans les forêts de sapins de nos montagnes, depuis la fin de l'été jusqu'en automne. On en trouve souvent un grand nombre dans le même endroit, et comme il est impossible de le confondre avec d'autres espèces, tant sa structure est particuliére, on peut le cueillir sans crainte. Par la dessiccation, il perd ses principales qualités ; il faut donc le manger frais, et on le prépare de diverses façons.



Hydnum repandum. Lin.
Hydne commun.

Ls Favre (d'après nature)
Chromolith de F. Gendre, Neuchatel.

HYDNUM REPANDUM Linn.

HYDNE COMMUN. — CHEVROTINE CHAMOIS. — PIED DE MOUTON.

Der Stoppelschwamm.

Caractères. — Chapeau charnu, ferme, un peu enroulé au bord, jaune-rougeâtre pâle; — le pédicule est plus clair; — le dessous du chapeau est garni d'aiguillons blanchâtres; c'est le caractère distinctif des hydnes.

Description. — Il croît ordinairement en rangées serpentantes, et sur des cercles de gazon; quelquefois plusieurs individus sont joints par le chapeau ou par le pédicule, tellement qu'on ne peut les séparer sans les déchirer. Le pédicule est épais, un peu tuberculeux, tantôt planté au milieu du chapeau, tantôt au bord; il est pâle et couvert d'aiguillons sur une partie de sa longueur. Le chapeau est cassant, mais compacte et de forme variable; jeune il est voûté; vieux il est aplati, circulaire ou polygonal; le bord est souvent replié en divers sens; vieux, il est fendu; sa couleur est jaune plus ou moins clair. La chair du chapeau est blanche, cassante, unie à celle du pédicule.—Les aiguillons sont serrés, minces, longs de 4 à 5 lignes, effilés, fragiles, blancs chez les jeunes, plus tard tirant au rouge, puis de la couleur du chapeau.

L'odeur et le goût n'ont rien de désagréable. Il est très commun en été et en automne dans plusieurs de nos forêts. Grâce aux aiguillons qui garnissent le dessous du chapeau, et qui le font reconnaître très facilement, il est impossible de s'y tromper.

Ce champignon est bien connu comme un aliment de bon goût, nourrissant et sain, et qui mérite d'être utilisé. On le prépare en sauce ou on le frit dans le beurre avec des assaisonnements qui en relèvent la saveur.

Clavaria aurea.

Clavaire dorée.

Lˢ Favre (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel.

CLAVARIA AUREA Schæff.

CLAVAIRE JAUNE OU DORÉE, CHEVRETTE. — *Gelber Ziegenbart.*

Caractères. — Pédicule épais, élastique, pâle, divisé en rameaux droits, plusieurs fois fourchus, jaunes et à pointes dentelées.

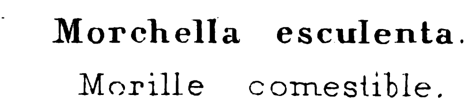
Description. — Ce champignon est jaune d'œuf ; le pédicule commun peut avoir une épaisseur de 1 à 2 pouces ; il émet 6 à 10 rameaux cylindriques, épais de demi pouce, unis, nus, qui se ramifient encore 3 ou 4 fois ; les plus hauts rameaux ont seulement quelques lignes de longueur, et sont beaucoup plus minces et plus fragiles que les inférieurs. La chair est très tendre, compacte, cassante et blanche. La peau seule est jaune. L'odeur douce et fade en est assez agréable. Il s'en détache une fine poussière jaune qui constitue les sporules ou semences.

Ce champignon est très fréquent dans nos forêts en été et en automne ; il croît à terre et présente de loin l'aspect d'un chou-fleur de couleur jaune. Il est très souvent accompagné de la *clavaire corail* (Clavaria dichotoma ; — Ochergelber Ziegenbart) avec laquelle il est facile de le confondre. Ces deux espèces sont comestibles, et on peut les récolter en toute confiance, sans craindre de mettre la main sur des individus dangereux. Mais on ne doit prendre que ceux qui sont jeunes et sains.

Après avoir nettoyé les clavaires en les lavant dans l'eau, on les frit sur un feu doux, dans un peu de beurre. On jette ensuite l'eau qu'elles ont donnée ; on les met de nouveau sur le feu avec du beurre, du persil et des oignons ; on les remue, on les saupoudre d'un peu de farine, on les arrose de bouillon, et quand elles commencent à bouillir on y met un jaune d'œuf. On les prépare aussi en salade, après les avoir bouillies, et en leur donnant un assaisonnement d'huile, de vinaigre, de fines herbes, etc.







Morchella esculenta.

Morille comestible.

L. Favre (d'apres nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel.





Morchella esculenta. a. vulgaris. Pers.
Morille comestible.

L. Favre (d'après nature)　　Chromolith. de F. Gendre, Neuchâtel.

MORCHELLA ESCULENTA.

MORILLE COMESTIBLE. — *Die gemeine Morchel.*

Se présente sous deux variétés :
1° La var. A., blanche. (M. alba D. C.)
2° La var. B., morille commune. (M. vulgaris Pers.)

LA MORILLE COMESTIBLE, VARIÉTÉ BLANCHE.

Elle ressemble à la morille commune, mais dans sa jeunesse elle est d'un blanc de lait et devient ensuite jaune-paille; les cloisons qui séparent les cavités du chapeau, sont plus minces. Elle croît à la fin d'avril et au commencement de mai dans les bois de hêtres, et possède les mêmes propriétés que les morilles. On l'apporte fréquemment sur nos marchés.

LA MORILLE COMMUNE.

Caractères. — Un pédoncule cylindrique porte un chapeau ovoïde, relevé en dessus de nervures anastomosées, qui forment des cellules polygonales, dans lesquelles les spores sont cachées.

Description. — Le pied, long de 1 à 2 pouces, large de 4 à 6 lignes, est creux, presque cylindrique, de couleur blanc-rougeâtre, et saupoudré de petits grains blancs.— Le chapeau, long de 1 à 3 pouces, est arrondi ou ovoïde, mais jamais pointu, soudé au pédicule et d'une couleur brun-jaunâtre. La surface du chapeau est marquée de sillons profonds et réguliers qui laissent entre eux des nervures irrégulières.—On la trouve dans les prairies, en avril. Malgré le nom qu'elle porte elle est moins commune chez nous que la variété précédente, et surtout que la *morille conique*, qui est l'espèce la plus commune dans notre Canton.

Les morilles ne peuvent pas être confondues avec des champignons dangereux; les espèces que nous possédons sont comestibles, elles croissent au printemps, et à cette époque on ne voit aucune espèce de champignons vénéneux.

La chair des morilles est tendre et a un fumet particulier ; fraîches ou séchées, elles sont également recherchées pour la cuisine. On doit avoir soin de ne pas les récolter lorsqu'elles sont humides, soit après la pluie, soit lorsque la rosée n'est pas encore évaporée ; elles ont alors moins de saveur et elles se gâtent promptement. Une autre précaution importante, dans l'intérêt de la reproduction de ce précieux végétal, c'est de couper le pied de manière à laisser en terre la partie inférieure à laquelle adhèrent des filaments du *mycelium*, qui est la souche permanente de tout champignon. Les échantillons qui commencent à se putréfier et qui *ont une mauvaise odeur* doivent être jetés. On fend le pédicule pour en ôter les impuretés et souvent les limaces ou les insectes qui se logent dans sa cavité ; on le lave dans l'eau fraîche et on l'essuie avec un linge. Pour les sécher, on les enfile par le pied sur une ficelle et on les expose dans un courant d'air ; lorsqu'elles sont bien sèches on les conserve dans un vase fermé.

La manière ordinaire de les apprêter en Allemagne est la suivante : on met les morilles dans une poêle, sur le feu, avec du beurre, du poivre rond, du sel, du persil et une tranche de jambon ; on les frit environ une heure, et on arrose de temps en temps avec du bouillon. Quand elles sont frites, on les éloigne du feu et on les couvre d'une sauce de jaunes d'œufs. D'autres y mettent un peu de crême. On les sert ainsi, ou sur des tranches de pain rôties dans le beurre.—Les morilles sont employées plus fréquemment chez nous comme assaisonnement dans les sauces, les pâtés, les ragoûts.









Morchella, conica. Pers.

Morille conique.

L.ᵉ Favre, (d'après nature)

Chromolith. de F. Gendre, Neuchatel.

MORCHELLA CONICA Pers.

LA MORILLE CONIQUE. — *Die Spitzmorchel.*

Caractères.— Chapeau en quille, conique, allongé, couvert de cellules profondes, étroites, plissées, et de nervures saillantes, longitudinales et transverses, plus ou moins sinueuses.

Description. — Pédicule creux, long de 1 à 1 ½ pouce, épais de 5 à 6 lignes, blanc-pâle, légèrement bosselé, et saupoudré de petits grains blanchâtres.—Le chapeau, élevé de 2 à 3 pouces, épais au bas de 1 à 1 ½ pouce est pointu au haut, couvert de nervures nombreuses, plissées, courant de haut en bas et se reliant çà et là par de plus petites arêtes dirigées en travers. Quelquefois elle atteint 6 pouces de hauteur, et pèse près d'une demi-livre. Tout le chapeau paraît noirâtre; le bord des nervures est gris, brun ou noir, mais l'intérieur des cellules est verdâtre, jaunâtre ou tirant au gris. On en trouve dont le chapeau est entièrement jaunâtre. La chair, dans le pédicule comme dans le chapeau, n'a jamais plus d'une ligne d'épaisseur.

Elle apparaît en avril et en mai, après quelques pluies chaudes, dans les forêts et les lieux ombragés, particulièrement dans les montagnes. Au-dessus de Neuchâtel, on commence à la trouver à partir du 10 avril; elle se montre plus tard dans les lieux plus élevés. Des personnes dignes de foi m'ont dit avoir cueilli des morilles coniques en juin à Chaumont, et même à la fin de juillet aux environs de la Chaux-de-Fonds. Dans nos montagnes, cette morille est l'objet de recherches actives et persévérantes, et on en vend pour des sommes assez fortes. J'ai connu des hommes qui se livraient à cette chasse avec une véritable passion pendant tout le temps que dure cette végétation; ils connaissaient une foule d'endroits où les morilles croissent depuis bien des années, et ils parcouraient les forêts de notre canton depuis les Côtes du Doubs jusqu'au sommet du Chasseral.

On vient d'indiquer pour la morille commune une préparation en usage en Allemagne; en voici une autre qu'on appelle *à l'italienne :* on coupe les grosses morilles en plusieurs morceaux, on les met dans une casserole avec du persil, des oignons, de la pimprenelle, du cerfeuil, un peu de sel et d'huile; on les tient sur le feu jusqu'à ce qu'elles aient donné leur eau; on les remet de nouveau avec un peu de farine, on les arrose avec du bouillon et un peu de vin, et on les laisse cuire un moment. On les dresse sur des tranches de pain avec du jus de citron.



Helvella gigas. Kelb.
la grande Helvelle

L. Favre (d'après nature)

HELVELLA GIGAS Krombholz.

LA GRANDE HELVELLE. — OREILLARDE. — *Riesenlorchel.*

Caractères. — Chapeau grand, lobé, souvent couvert de sillons et de plis dirigés dans tous les sens, jaunâtre, puis devenant brun en vieillissant. Le bord du chapeau est soudé au pédicule, qui est épais, caverneux, délicat comme de la cire, blanchâtre et uni.

Description. — Le pédicule est haut de 2 à 3 pouces, et épais de 2 $^{1}/_{2}$ à 3 $^{1}/_{2}$ pouces ; il est irrégulier et semble formé de plusieurs pédicules réunis.—Le chapeau a de 3 à 12 pouces de largeur et de hauteur ; il est très variable et très irrégulier. Chez les jeunes, il est moins profondément sillonné et lobé que chez les vieux. La substance du chapeau est une continuation de celle du pédicule, mais plus fragile et presque transparente.

Ce champignon est bien connu au Val-de-Ruz et dans nos montagnes sous le nom d'*oreillarde*; il atteint quelquefois des dimensions considérables (un pied de diamètre). On le trouve au printemps (mai) dans les forêts, près des vieux troncs et particulièrement dans les endroits où des débris de bois abandonnés se sont décomposés. Il est comestible comme les autres helvelles et a quelques rapports avec la morille ; on le prépare comme cette dernière et il donne un plat excellent. On peut l'employer soit frais, soit sec.



coupe.



Tuber brumale. Vitt.

Truffe d'hiver.

L. Favre (d'après nature) — Chromolith. de F. Gendre à Neuchâtel

TUBER BRUMALE Vitt.

LA TRUFFE D'HIVER. — *Die Wintertrüffel.*

Caractères. — La forme est globuleuse; la couleur noire, la surface rude au toucher, à cause des verrues assez grosses et anguleuses qui la recouvrent. La coupe présente des veines larges, s'étendant dans tous les sens, en rayonnant à travers la chair.

Description. — Cette truffe, presque sphérique, un peu déprimée, ressemble au premier coup-d'œil à la truffe ordinaire, mais elle en diffère par des verrues assez larges et peu élevées qui sont noires et anguleuses, par les veines larges, blanc-jaunâtre, qui, à partir du milieu rayonnent vers le bord, et par sa chair d'un brun-grisâtre. Elle a 1 à 2 pouces de diamètre; son odeur est forte, mais très-agréablement aromatique.

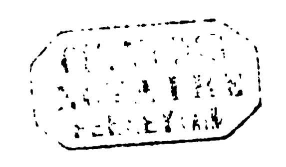
On la trouve en automne dans quelques endroits de notre canton, entre autres au Roc au-dessus de Cornaux. Elle est comestible, mais n'est pas comptée au nombre des meilleures espèces.

Note. Les truffes sont remarquables par leur forme, qui ressemble plus ou moins à une boule, et par leur mode de végétation. Elles croissent dans l'intérieur de la terre, à trois ou six pouces de profondeur, et ne se montrent à la surface que par accident. Dans les contrées où elles sont abondantes, particulièrement dans les terrains sablonneux, couverts de forêts de hêtres, de chênes et de chataîgners, on les récolte en se servant de porcs ou de chiens dressés dans ce but. Comme leur prix est élevé et qu'elles sont très recherchées, elles forment l'objet d'un grand commerce. On les emploie comme assaisonnement. Le Périgord en expédie chaque année pour des sommes considérables.

Le sol de notre Canton n'est pas favorable à la végétation des truffes, aussi sont-elles, chez nous, rares et peu connues.

TABLE DES MATIÈRES.





LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

DU

CANTON DE NEUCHATEL

ET LES ESPÈCES VÉNÉNEUSES AVEC LESQUELLES ILS POURRAIENT ÊTRE CONFONDUS.

TEXTE ET DESSINS PAR

LOUIS FAVRE-GUILLARMOD, professeur,

Membre de la Société Helvétique des Sciences Naturelles.

Deuxième livraison.

Publié sous les auspices de

LA SOCIÉTÉ NEUCHATELOISE D'UTILITÉ PUBLIQUE.

NEUCHATEL

LIBRAIRIE GÉNÉRALE DE J. SANDOZ

1869

NEUCHATEL. — IMPRIMERIE G. GUILLAUME FILS.

AVANT-PROPOS.

Depuis l'apparition du premier cahier de champignons comestibles, en mars 1861, il s'est écoulé environ huit années pendant lesquelles on a pu juger de l'opportunité de cette publication. Je n'étais pas sans inquiétude sur les conséquences qu'elle devait entraîner en tombant dans le domaine public. L'espoir de diminuer le nombre des accidents qui presque chaque année affligeaient une ou plusieurs familles de notre pays, était sans doute le principal motif de cet ouvrage, mais il pouvait arriver aussi que les renseignements qu'il renferme ne fussent pas compris, et qu'au lieu de prévenir le mal, ils ne devinssent la cause de catastrophes encore plus regrettables. En effet, il suffit d'une description lue sans attention, d'une comparaison faite à la légère pour amener un désastre. Ici, la moindre erreur, une précaution négligée peut produire la mort. Je craignais surtout pour les gens habitués à se contenter d'une demi-étude et qui, fiers de leur savoir insuffisant, agissent avec une confiance qui fait frémir.

Grâce au ciel mes craintes ne se sont pas réalisées et ces derniers huit ans n'ont été marqués, du moins dans notre canton, par aucun empoisonnement provoqué par les champignons. Et pourtant l'usage de ces végétaux comme comestibles s'est singulièrement étendu et le nombre des chasseurs a pris des proportions considérables. C'est durant ce laps de temps qu'on a commencé à les apporter sur quelques-uns de nos marchés, et qu'on les a vus figurer dans nos expositions agricoles où parmi des centaines d'objets ils n'étaient pas les moins remarqués. Le Dr Joseph Roques avait raison lorsqu'il disait dans son *Nouveau traité des plantes usuelles* (1838), « ce n'est point en criant au poison qu'on éloignera les pauvres gens de l'usage des champignons, les déclamations, la menace même d'une mort cruelle ne les corrigera point : la véritable philanthropie consiste à instruire, à éclairer le peuple. Apprenez lui à distinguer les bonnes et les mauvaises espèces de champignons, les accidents seront alors beaucoup plus rares. »

Un botaniste de mes amis, frappé de l'apparition de maladies d'entrailles qui éclataient çà et là sans cause apparente parmi les habitants de son village, gens robustes, vivant en plein air, et dont le régime devait les mettre à l'abri de tels accidents, s'avisa de faire la visite des jardins potagers qui accompagnent chaque maison. Il soumit à une exploration minutieuse les plates-bandes entremêlées de fleurs, où les ménagères aiment à cultiver les herbes aromatiques de la famille des ombellifères ; c'est

là qu'il entrevoyait l'origine du mal. En effet, parmi les plantes de persil, de cerfeuil, de céleri, auxquelles le potage emprunte ses condiments traditionnels, il trouva fréquemment la petite ciguë (Æthusa cynapium) (1) dont les propriétés toxiques ne sont que trop avérées. Non seulement il réitéra ses visites chaque année, mais il enseigna à ses voisins à distinguer avec certitude la plante suspecte pour l'extirper, et aujourd'hui il a la satisfaction de voir disparaître les accidents, suites de funestes méprises.

Je n'ai pas la prétention de m'attribuer l'honneur des progrès faits chez nous dans la connaissance des champignons utiles; mais je suis heureux d'y avoir contribué pour ma part, et d'avoir au moins attiré l'attention sur cette application de la botanique. Comment exprimer le plaisir que j'ai éprouvé maintes fois dans mes herborisations, lorsque je rencontrais sous les hautes futaies un chasseur de champignons sortant des profondeurs de la forêt. Son panier ou son mouchoir rempli de magnifiques exemplaires, me faisait tressaillir de satisfaction. Lorsque je m'arrêtais pour l'interroger, il me montrait son butin avec un orgueil mal contenu. — Et vous allez manger cela, lui disais-je. — Parbleu. — Etes-vous sûr des espèces que vous avez cueillies ? — Parfaitement, d'ailleurs, voyez-vous, elles sont figurées dans ce livre. Et il sortait de sa poche le premier cahier de cet ouvrage. Si je me permettais de compléter les renseignements imprimés, l'autre à qui j'étais inconnu, me regardait du coin de l'œil, et ramassant son mouchoir, il me disait d'un air goguenard : — Vous voulez en savoir plus long que le livre !

Autrefois on ne cherchait guère avec passion que la morille au printemps. Je connais aujourd'hui des chasseurs enthousiastes qui poursuivent avec une égale ardeur le mousseron, la chanterelle, l'agaric délicieux, les hydnes, mais surtout le Bolet comestible ou le ceps dont la saveur distinguée a conquis bien des sympathies. Non seulement on mange les champignons à l'état frais, mais on les sèche pour l'hiver, ou bien on les conserve dans la saumure, dans l'huile ou dans le vinaigre pour servir d'assaisonnement. J'ai vu des amateurs qui se faisaient suivre d'un portefaix lorsque les bolets étaient abondants et qui en récoltaient des quintaux en peu de jours.

Malgré cela, nous laissons encore perdre par négligence et aussi par ignorance ,sous forme de champignons, une énorme quantité de substances alimentaires de nature azotée ; cette année (1868), en particulier, cela était d'autant plus sensible que la végétation fongique s'est prolongée jusque assez avant dans le mois d'octobre. Malgré la sécheresse et la chaleur de l'été, conditions peu favorables, il s'est produit des alternatives d'humidité qui ont fait éclore des myriades de champignons. La terre en était

(1) Voir *Plantes vénéneuses par M. Ch. Godet*, page 29. Cet ouvrage mérite d'avoir sa place dans chaque école.

jonchée et c'était merveille de voir leurs têtes innombrables, étaler leurs couleurs éclatantes sur la mousse des futaies ou sur l'herbe des clairières et des taillis. C'est alors qu'il aurait fallu se hâter, que chacun aurait dû prendre sa part de cette manne que la Providence tient en réserve d'ordinaire pour les années humides, fatales aux récoltes. C'est que ces végétaux dont la substance est presque animalisée, n'ont qu'une courte vie; les meilleurs sont les plus jeunes, et il suffit de quelques heures, lorsqu'il fait chaud, pour amener leur décomposition, ou pour les voir attaqués par les vers et les limaces.

Il faut que nous soyons bien riches pour laisser perdre tant de bons repas, me disais-je, en voyant la putréfaction gagner ces moissons spontanées qui n'auraient demandé d'autre effort que d'étendre la main pour les cueillir, et qui transformaient nos bois en charnier infect comme au lendemain d'une bataille. Et cependant, çà et là on a fait des récoltes merveilleuses, on s'est même ingénié à faire des essais sur des espèces non encore reconnues comestibles, mais que leur aspect extérieur recommandait à l'attention des chasseurs. On m'a envoyé de divers côtés des exemplaires sortant du cadre de la première livraison, pour en savoir les noms et les propriétés. Le désir d'en connaître davantage s'est éveillé chez un si grand nombre de personnes qu'il a bien fallu donner satisfaction à ce besoin d'un genre nouveau parmi nous. C'est ce qui m'a engagé à me rendre au vœu du Comité de la Société d'Utilité publique du Canton de Neuchâtel, qui a bien voulu insister pour que l'œuvre patronée par elle il y a huit ans, fût complétée et popularisée de plus en plus. En terminant je dois rendre hommage à la courageuse initiative de l'éditeur M. Jules Sandoz, et au talent de M. H. Furrer qui n'a rien négligé pour assurer la réussite des planches.

C'est ainsi qu'est née cette publication nouvelle qui compte vingt-neuf espèces utiles ou intéressantes, et qui porte à quarante-huit espèces le nombre total des champignons figurés et décrits dans l'ouvrage entier. J'ai cherché à choisir les espèces les plus charnues et les plus fréquentes, celles qui vivent en société et qui peuvent contribuer à l'alimentation générale

OBSERVATIONS

sur les espèces renfermées dans le premier cahier.

Lorsque j'indiquai *l'Oronge vraie* (Agaricus Caesareus) dans la première partie de ce travail, je ne l'avais jamais rencontré dans le canton de Neuchâtel et personne n'avait pu me dire si on l'avait jamais trouvé. Je n'en avais vu que des exemplaires venant du Canton de Vaud, et j'en étais réduit à reproduire une planche de l'ouvrage de Trog, dessinée d'après nature par le peintre Bergner. Dès lors en 1866 M. L. Chapuis, pharmacien à Boudry, a eu la chance d'en cueillir deux ou trois exemplaires, près de Colombier; mais comme la saison était pluvieuse et froide ils n'avaient pas l'ampleur et la coloration qu'on leur connaît. Le 1er septembre de cette année (1868), je suis tombé fortuitement sur un gîte d'Oronges à tous les degrés de développement. C'était près de Colombier, à la lisière d'une forêt de pins; ces magnifiques champignons vivifiés sans doute par la température tropicale de l'été sortaient de l'herbe verte leurs têtes écarlates, qui resplendissaient au soleil, encore à demi enveloppées de leur volva blanc, et laissant entrevoir discrètement leurs feuillets d'or. C'était un tableau fait pour transporter d'admiration un mycologue peu habitué à de telles bonnes fortunes, et je ne pus m'empêcher de pousser un cri de joie. Le surlendemain, j'en trouvai encore un plus grand nombre, et quelques jours après, un de mes amis, M. Paul Barrelet, m'en envoya un panier. J'eus la satisfaction non seulement de goûter du bout des dents ce champignon si apprécié des Romains, mais d'en faire plusieurs repas, et je dois reconnaître que les Romains n'ont pas exagéré sa réputation. Sous le rapport de la saveur, du parfum, de la délicatesse de la chair et de la distinction de la couleur qui rappelle la chair de l'ombre chevalier, ce roi de notre lac, aucun autre, à ma connaissance, ne peut lui être comparé.

Le champignon que plusieurs personnes ont mangé l'automne dernier, à la Chaux-de-Fonds, sous le nom d'Oronge, est l'*Agaric glutineux* (Hygrophorus glutinifer), (1) qui en diffère par la couleur du chapeau et par l'absence de volva. La seule analogie entre ces deux espèces est la coloration de la chair dans la partie supérieure du chapeau, mais dans l'oronge elle est jaune-orange, tandis que dans le glutineux elle a une nuance rosée.

Je ne puis assez recommander la planche empruntée à Trog, qui est reproduite dans mon premier cahier. Elle est l'image fidèle de l'Oronge à tous les degrés de développement.

(1) Planche.

Qu'on se garde bien de la confondre avec l'*agaric aux mouches* dont le poison est des plus redoutables.

—

L'*Agaric élevé* (Ag. procerus) ne croît jamais en société; on le voit çà et là sous les futaies, dressant son parasol, dont l'âge modifie la forme, mais que l'œil distingue à cent pas de distance. Je n'en ai jamais trouvé plus de huit ou dix dans une promenade de quelques heures. Il ne constitue pas une grande ressource alimentaire, mais son apparition est toujours saluée avec plaisir.

—

L'*Agaric comestible* (Ag. campestris) se présente parfois en telle abondance dans certaines prairies, à la fin de septembre et au commencement d'octobre, que des cultivateurs avisés l'ont recueilli par tombereaux pour servir d'engrais. On ne peut qu'approuver une telle pratique lorsqu'il s'agit des exemplaires déjà passés, mais ne vaudrait-il pas mieux enlever les jeunes, avant l'épanouissement du chapeau, et les conserver dans la saumure, ou les sécher suspendus à un fil comme les mousserons, si l'on ne peut tout consommer à mesure ?

—

Le *Mousseron* (Ag. prunulus) préparé à l'état frais, lorsqu'on vient de le cueillir avant l'élargissement du chapeau, est un des mets les plus délicats. Lorsqu'il a été séché il est beaucoup moins savoureux; l'apprêt en usage pour les vol-au-vent aux ris de veau, est à mon goût, celui qui me paraît préférable. Associé à un ris ou à une cervelle de veau, il doit être digne des tables les plus recherchées. C'est au mois de mai ou à la fin d'avril, que le mousseron sort de terre, comme les morilles aux premiers souffles tièdes du printemps. Il suffit de le cueillir une fois pour comprendre le sens de son nom, car c'est dans la mousse dont il est couvert qu'il faut le chercher. J'ai pu admirer la sagacité, je dirai même le flair des vrais chasseurs qui ne se fient pas à leurs yeux, mais qui grattent la mousse des prairies naturelles, dans les endroits nommés vulgairement ronds de *sorcières*, [1] lors même qu'au dehors on n'aperçoit pas trace de champignon. C'est ainsi que j'en ai vu remplir des paniers.

C'est près du Mousseron qu'il faut ranger l'*Ag. gambosus*, figuré dans le second cahier. — D'autres espèces très voisines croissent au bord des bois, dans les friches à la fin de l'été et en octobre. Elles sont comestibles.

L'*Agaric délicieux* (Ag. deliciosus) est aussi une des bonnes espèces comestibles; on en fait une grande consommation surtout dans nos Montagnes. Quelques amateurs

(1) Voir premier cahier, page 2.

le préfèrent aux chanterelles, aux clavaires, à l'agaric champêtre, parce que sa chair est tendre et n'a rien de filandreux. Il y a 30 ans, Roques disait dans son *Traité des plantes usuelles :* « Malgré le nom d'*Agaric délicieux* que lui a donné Linné, quelques « naturalistes lui contestent des qualités alimentaires, et on le mange rarement en « France. Peut-être l'espèce qui croît dans le nord de l'Europe, est-elle différente de « celle qu'on observe dans nos Provinces. » — Un fait certain, c'est que les Suédois en font le plus grand cas; en Allemagne, on le conserve pour l'hiver dans la saumure ou dans le vinaigre. Plenck dit qu'il est excellent dans les ragoûts. Le lait rougeâtre qui s'en échappe lorsqu'on le brise et qui laisse dans la bouche une saveur piquante et poivrée, est probablement avec la teinte verdâtre qu'il prend en vieillissant, ce qui le rend suspect auprès de certaines personnes.

La *Chanterelle* (Cantharellus cibarius), ainsi que les diverses sortes de clavaires qui croissent dans nos bois, clavaire dorée (Clavaria aurea), clavaire corail (clav. coralloides), (cl. dichotoma), etc., sont entrées dans l'usage commun et depuis quelques années on les apporte au marché (1). Des expériences réitérées ont démontré leur innocuité, pourvu toutefois qu'on les ait cueillies avec les précautions recommandées, c'est-à-dire en choisissant les jeunes, dont le tronc est peu ramifié, et en écartant les exemplaires trop vieux, desséchés ou en voie de décomposition. Mais j'ai commis une erreur dans le premier cahier, en portant à deux heures le temps pendant lequel il convient de bouillir les chanterelles; elles sont plus tendres lorsqu'on les fait bouillir un quart d'heure dans de l'eau contenant un peu de vinaigre; on les retire, on jette l'eau, puis on prépare avec du bouillon une sauce au vin, assaisonnée d'oignons, de ciboules, de fines herbes, on y jette les champignons et on les fait cuire encore un quart d'heure. Une cuisson prolongée les rend coriaces.

Le *Bolet comestible* appelé en France Cèpe ou Gyrole (Boletus edulis) tient un des premiers rangs parmi nos champignons indigènes, par sa délicatesse et sa saveur; mais il est capricieux dans ses apparitions et tient parfois rigueur à ses adeptes. Il est vrai que lorsqu'il manque dans la plaine, il est quelquefois abondant sur les montagnes, et les chasseurs qui ont du temps à leur disposition, peuvent le poursuivre dans ses retraites les plus lointaines. Jamais je ne l'ai vu en nombre aussi extraordinaire qu'à la fin d'août et dans les premiers jours de septembre 1868. Dans un carré de quarante pas, j'en ai cueilli près de vingt livres de chair épluchée, dépouillée des tubes et de tout ce qu'on doit rejeter. Il y en avait assez pour un dîner de huit personnes. Je n'avais pris que les plus jeunes, alors qu'ils sont presque arrondis, que les

(1) Les auteurs s'accordent à reconnaître pour les meilleures, les espèces de clavaires qui ont des teintes rouge-carmin, par exemple Cl. botrytis, Cl. sanguinea, etc.

tubes sont à peine visibles, que la chair est ferme et sèche. Comme la chaleur était intense et que l'air contenait fort peu d'humidité, la couleur du chapeau était différente de celle qu'on lui attribue d'ordinaire; il était d'un brun jaunâtre très clair et l'épiderme fendillé laissait voir des crevasses d'un ton encore plus pâle. J'ai trouvé dans Schäffer (1) des figures rendant l'aspect de ces Bolets avec une vérité frappante.

Les Hydnes (Hydnum imbricatum, Hyd. repandum) sont extrêmement fréquents dans les forêts pendant l'été; ils ne croissent jamais isolés, et comme ils prennent une taille respectable, et qu'ils sont épais et charnus, il n'en faut pas un grand nombre pour un repas substantiel. Mais malgré le soin que j'ai pris de choisir les exemplaires les plus frais et les plus jeunes, j'ai toujours trouvé la chair de ces champignons peu délicate pour ne pas dire coriace. Peut-être cela tient-il au mode de préparation.

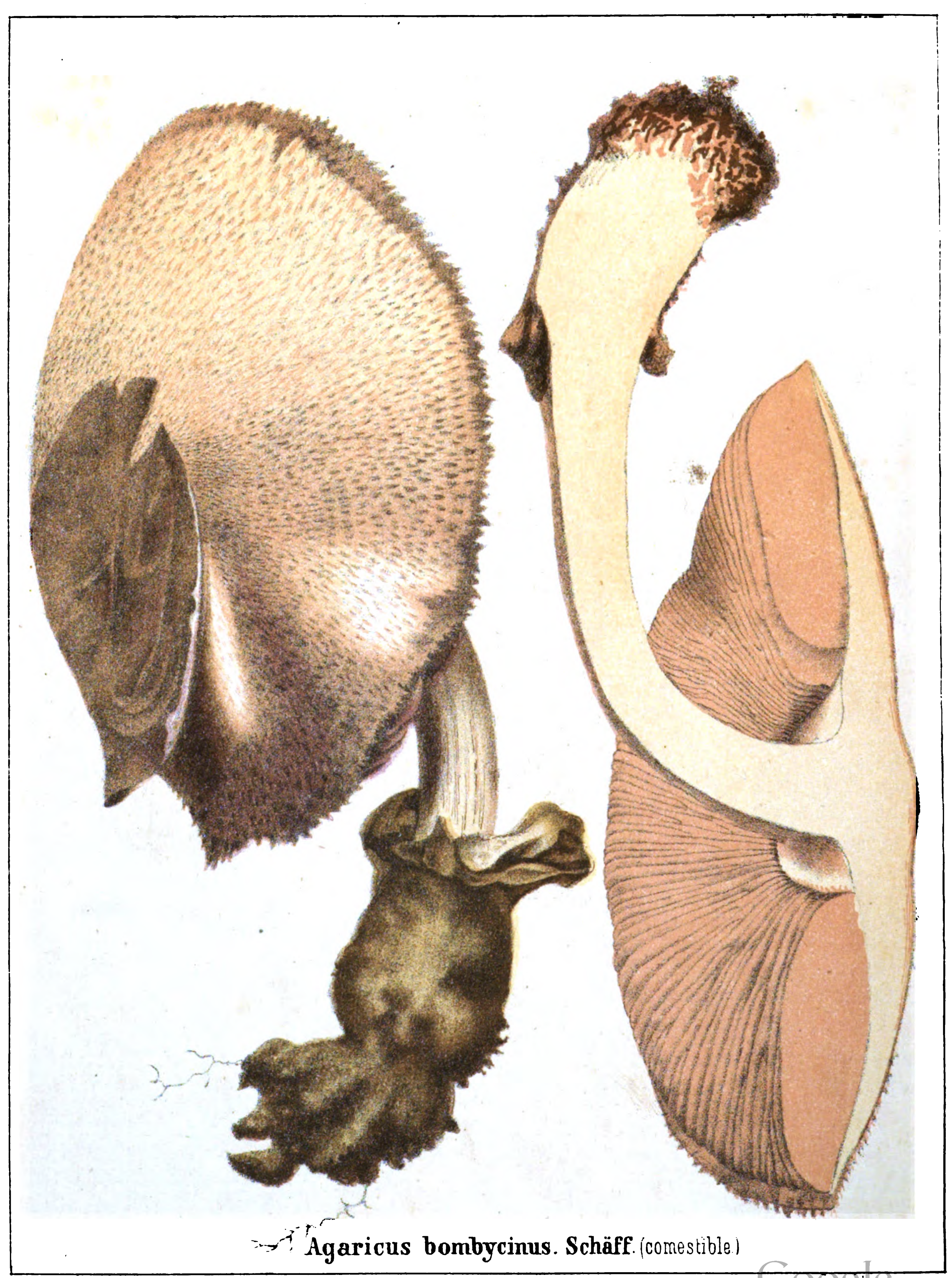
Les Morilles (Morchella esculenta, Morch. conica) la seconde surtout, ont toujours leurs partisans enthousiastes qui attendent avec une impatience fiévreuse le retour du printemps pour se mettre à la recherche de leur champignon favori. Ces dernières années on m'en a apporté plusieurs qui avaient atteint un développement énorme et un poids de plusieurs onces. J'ai pu me convaincre par des communications authentiques faites à nos journaux que la morille conique se montre dans tous les mois de l'année, aussi bien en été qu'en hiver, mais la vraie végétation se fait en avril et en mai. On m'a assuré qu'elle se reproduit plusieurs années de suite dans les lieux où l'on en a suspendu des paquets pour les sécher à l'ombre. Pareille chose arrive dans les jardins dont les allées ont été couvertes de tan. Il serait intéressant d'entreprendre des expériences suivies sur les moyens de propager cette excellente espèce, dont le prix va toujours en augmentant.

La Truffe d'hiver (Tuber brumale), rencontrée çà et là, par hasard dans notre canton, n'est pas l'objet de recherches réglées comme aux environs de Delémont, où elle procure des gains qui ne sont pas à dédaigner La récolte se fait en automne à l'aide de chiens dressés pour cet emploi. On conserve les truffes dans du sable ou dans des bocaux pleins d'huile, sans cela elles ne tardent pas à se gâter. On peut aussi les sécher, mais elles perdent leur parfum.

Depuis quelques années on est parvenu à cultiver les truffes avec succès dans le département de Vaucluse. Voir sur ce sujet le *Mont Ventoux*, par Ch. Martins, et le procès-verbal de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale de France, du 27 novembre 1868.

(1) *Fungorum qui in Bavaria nascuntur*, 4 vol. Ratisbonne 1780.

FIN.



Agaricus bombycinus. Schäff. (comestible.)

L^s Favre del. Lith. de H. Furrer. Mlle Favre lith.

AGARICUS BOMBYCINUS. Schæff.

Der Seidenschwamm.

Caractères. — Ce champignon est d'abord entouré d'un volva, ou d'une enveloppe de couleur jaune qui se déchire, laisse de grands lambeaux à la surface du chapeau, et enveloppe la partie inférieure du pédicule comme un fourreau lâche.

Description. — Le chapeau est peluché, soyeux, luisant, rose-jaunâtre très-clair, large de 3 à 7 pouces, d'abord en forme de cloche, puis un peu aplati. Le pédicule a de 3 à 6 pouces de haut, nu, plein, blanchâtre. Les feuillets sont larges, de plusieurs longueurs, n'atteignant pas le pédicule, colorés en brun-rose pâle, comme les sporules, à la fin se fondant en eau. Les lambeaux du volva sont très-visibles sur le chapeau, ainsi que sur le bas du pédicule qui en est enveloppé.

Ce beau champignon croît en été au pied des vieux arbres, ou dans leur cavité. — Micheli affirme qn'il est comestible.

coupe.

Agaricus melleus, Fl. dan. Agaric en groupes (comestible.)

L. Favre del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel. Mlle Favre lith.

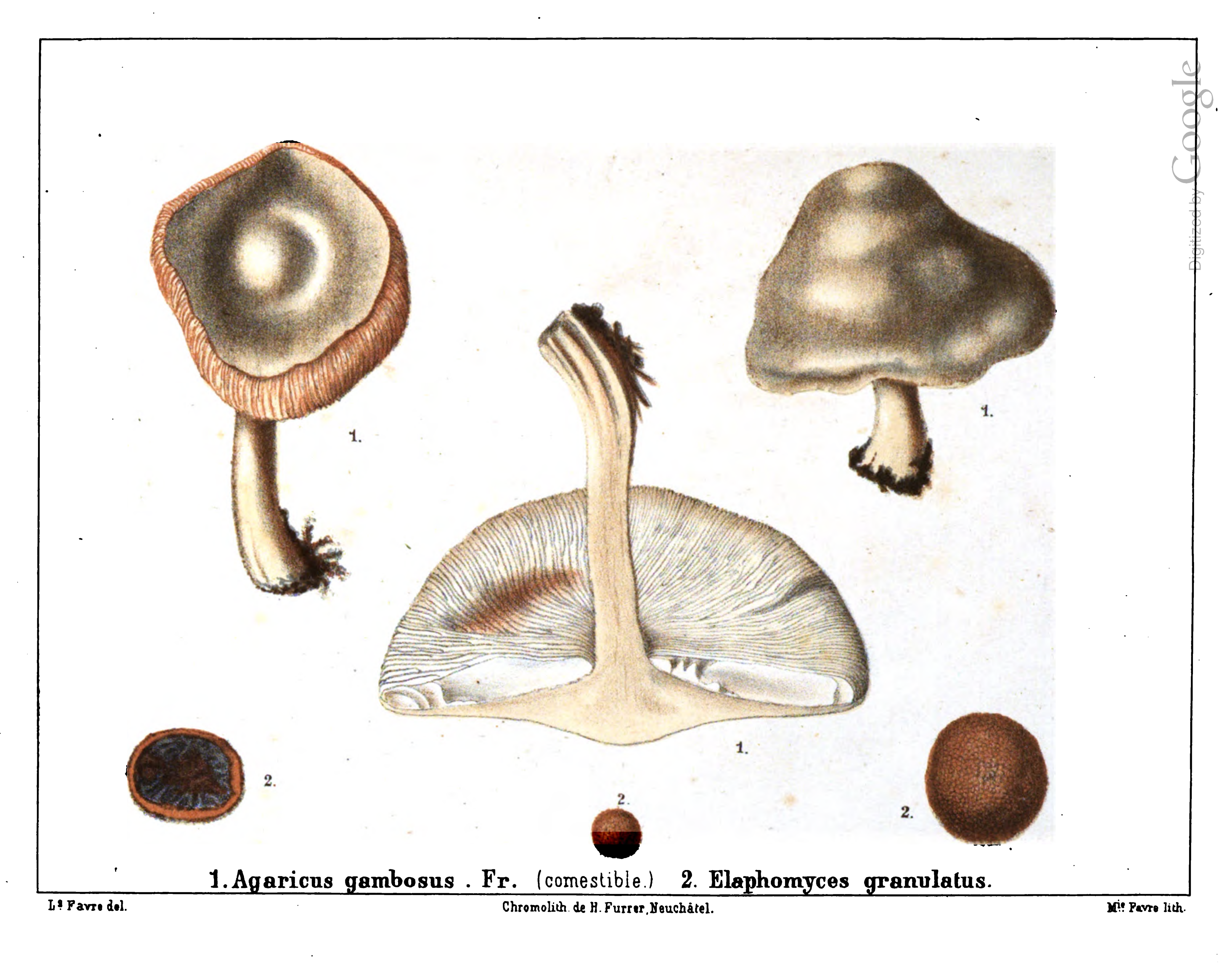
AGARICUS MELLEUS (Fl. Dan.)

L'AGARIC EN GROUPES. — *Der Hallimasch.*

Caractères. — Chapeau charnu, devenant plat, écailleux, velu, bord mince et rayé. — Pédicule plein, élastique, fibreux, entouré à sa partie supérieure d'un anneau lâche. — Lamelles un peu éloignées, pâles, puis blanches marquées de taches rouille.

Description. — Pédicule fibreux, écailleux, souvent tuberculeux en vieillissant ; longueur 6 à 8 pouces, épaisseur 1/3 à 3/4 de pouce, courbé quand il est en touffes ; couvert d'abord de filaments blanchâtres qui deviennent plus sombres. L'intérieur est fibreux, blanchâtre, devenant brunâtre ou rougeâtre et plus ou moins coriace vers le bas. A environ 1 pouce du chapeau est un anneau velu, blanchâtre, membraneux, délicat. — Le chapeau est d'abord en boule, puis un peu aplati, souvent humide, large de 2 à 5 pouces, couvert d'écailles brunes, velues, serrées au milieu et disséminées vers les bords ; sa couleur est jaune-brun. Les lamelles sont délicates, de longueurs différentes, descendant sur le pédicule, blanchâtres ou jaunâtres, un peu rougeâtres vers le bord, devenant sales en vieillissant. A la maturité les sporules des plus grands tombant sur les petits, ceux-ci paraissent saupoudrés de farine. — L'odeur du jeune champignon, est faible, la saveur un peu amère et peu agréable. — Il croît sur les troncs pourris et les racines de plusieurs espèces d'arbres, surtout de hêtres et de sapins, sur lesquels il forme des groupes de 40 à 80 individus.

Confusion. — Il serait possible de le confondre avec *l'ag. mutabilis*, *l'ag. sublateritius*, *l'ag. fascicularis* qui croissent aussi sur les vieux troncs et qui ont avec lui une certaine ressemblance. — Mais le 1er est comestible. — Le 2^d^ en diffère par le pédicule plus court, des touffes plus petites et sa couleur plus claire.—Le 3me par sa couleur jaune de soufre et ses lamelles verdâtres qui se fondent en un liquide noir. En outre ce dernier a un goût amer que ne lui ôte pas la cuisson, et qui communique au plat où il est mêlé une saveur si désagréable qu'il faut à tout prix l'écarter. Je donne plus loin une figure de l'ag. fascicularis pour renseigner plus complètement le lecteur.



1. Agaricus gambosus . Fr. (comestible.) 2. Elaphomyces granulatus.

L^{s} Favre del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel. Mlle Favre lith.

AGARICUS GAMBOSUS. Fries.

Der Huf-Maischwamm.

Caractères. — — Ressemble beaucoup aux mousserons ; chapeau charnu, non coriace, le dessus humide — le pédicule plein, un peu renflé au bas — les feuillets blancs ainsi que les sporules.

Description. — Tout le champignon est d'un blanc-jaunâtre ; chapeau convexe, puis plat, mais contourné, ondulé, large de 4 à 6 pouces, humide, lisse, tacheté, à la fin crevassé ; dans le premier âge le bord du chapeau est enroulé et le haut du pédicule finement floconneux ; — celui-ci est robuste, à peu près cylindrique. — Les feuillets sont dentelés, serrés, plus larges au milieu, attachés au pédicule par une dent.

Il croît au printemps (mai) dans les prairies et les pâturages ; il est comestible et on le prépare comme le mousseron.

ELAPHOMYCES GRANULATUS. Fr.

SCLERODERMA CERVINUM Pers. — *Der Hirschbuff.*

Caractères. — Ce singulier champignon se rapproche beaucoup des truffes ; comme elles il est arrondi en boule plus ou moins régulière, mais sa chair ne tarde pas à être remplacée par une poussière noire (les sporules) mêlée de filaments. Les téguments extérieurs sont durs, coriaces, couverts d'aspérités nombreuses.

Description. — C'est une boule jaunâtre, sans racines, à surface chagrinée, de la taille d'une noisette ou d'une noix, que l'on trouve dans la terre comme les truffes. L'intérieur est d'abord blanchâtre, puis rempli d'une poussière noire. L'écorce devient avec le temps dure comme du bois.

Il croît en grand nombre, sous terre dans les montagnes. Les exemplaires que j'ai trouvés moi-même avaient été mis à nu par l'érosion de l'eau. On m'en a apporté plusieurs qui avaient été déterrés par les sangliers au pied de la montagne de Boudry.

Il n'est pas comestible ; je ne l'ai figuré qu'incidemment et pour répondre aux personnes qui m'ont demandé des renseignements à son sujet.

jeune.

coupe.

Agaricus fumosus. Pers.

L. Favre del. Lith. H. Furrer. M. Favre lith.

AGARICUS FUMOSUS. Batsch.

AGARIC ENFUMÉ.

Caractères. — Se distingue par la couleur enfumée de son chapeau, par son pédicule épais renflé à la base, gris clair, par ses feuillets assez larges et serrés, de diverses longueurs, remontant un peu sur le pédicule et de couleur claire légèrement lavée de brunâtre. Sporules blanches.

Description. — Le chapeau est d'abord voûté, arrondi, les bords roulés en bas, de couleur noirâtre, puis il s'aplatit et prend une forme plus ou moins régulière et une teinte moins sombre, variant du gris souris au brunâtre. — Souvent une légère proéminence se montre au milieu ; il a de 2 à 4 pouces et plus de diamètre, sa chair est épaisse, blanche, cassante, rappelant celle du bolet comestible, et d'une odeur agréable. — Les feuillets sont assez larges, serrés, de plusieurs longueurs, d'une teinte claire légèrement grisâtre ou brunâtre, mais passant au brun avec l'âge. Ils émettent en abondance des sporules blanches. — Le pédicule est plein, charnu, long de 2 à 3 pouces, renflé dans le bas, de 1 à 1 1/2 pouce de diamètre au milieu, gris cendré ou blanchâtre avec de légères stries longitudinales. La chair du pédicule est aussi ferme que celle du chapeau, surtout chez les jeunes.

Il croît à terre dans les bois de sapins, à la fin de l'été et en automne, et se montre parfois en très grande abondance, surtout dans les années humides.

La chair épaisse et appétissante de ce champignon m'a souvent fait regretter de n'avoir aucun indice sur ses propriétés ; j'ai tout lieu de croire qu'il est comestible, un de mes amis en a mangé sans éprouver d'accidents ; toutefois je n'ose le recommander comme tel, mais je prie les chasseurs de champignons de tenter des expériences propres à décider cette question.

Il est prudent d'ajouter quelques cuillerées de vinaigre à l'eau dans laquelle on cuit les champignons qui inspirent quelques doutes et de jeter cette eau après la cuisson. — On ne doit non plus préparer que les exemplaires frais, jeunes et intacts.



Agaricus mutabilis, Schäff.
Agaric comestible des troncs.

L^s Favre del. Lith. H. Furrer. Mlle Favre lith.

AGARICUS MUTABILIS. Schæff.

L'Agaric comestible des troncs. — *Der Stockschwamm.*

Caractères. — Chapeau charnu, convexe, puis aplati, nu, mince au bord ; pédicule plein, ensuite creux, raide, un peu écailleux, couleur de rouille dans le bas, puis noir ; lamelles serrées, sortant du pédicule, couleur de cannelle pâle.

Description. — Le pédicule, long de 2 à 2 1/2 pouces et de 2 à 4 lignes d'épaisseur, est égal, courbé dans un sens ou dans l'autre, ferme, brun, blanchâtre vers le haut, couvert d'écailles recourbées en arrière ; intérieur quelquefois creux. La chair en est blanche et un peu coriace ; l'anneau est couleur de rouille. — Le chapeau qui a la chair mince, est sec, voûté, puis plat, rarement écailleux, couleur de rouille tirant au cannelle. Les lames d'abord pâles, puis jaune rougeâtre, sont larges de 2 à 3 lignes, divisées en quatre, les plus longues descendant sur le pédicule.

On le trouve sur les vieux troncs, particulièrement d'arbres à larges feuilles, de mai en novembre.

On pourrait le confondre avec l'*agaricus melleus* qui croît sur les troncs, mais sans danger puisque celui-ci est comestible, de même avec *l'ag fascicularis* figuré plus loin, et qui est dangereux.

Les auteurs s'accordent à le reconnaître comme comestible. Lenz dit lui-même : « On en mange dans un grand nombre de lieux ; j'en ai moi-même mangé souvent. »

AGARICUS FASCICULARIS Huds.

AG. LATERITIUS Schæff.

Der Bitterschwamm.

Caractères. — Ressemble au premier coup d'œil à l'agaric des troncs, ***ag. mutabilis***, mais sa saveur est excessivement amère, et ses feuillets verdâtres se changent à la fin en eau noire.

Description. — Pédicule nu, cylindrique, fistuleux, un peu tortueux, long de 2 à 3 1/2 pouces, jaune avec de petites peluchures noires ; le chapeau est d'abord hémisphérique, puis convexe, puis plane, ou même un peu concave, jaune, souvent plus foncé au centre ; il a peu de chair ; sa superficie est sèche ; il a 1 à 1 1/2 pouce de diamètre, — feuillets gris-verdâtre, inégaux, distincts du pédicule, même dans leur jeunesse. Odeur assez agréable.

Il croît en été et en automne en groupes nombreux sur les vieux troncs de conifères aussi bien que d'arbres à larges feuilles.

Paulet et Pollini le considérent comme dangereux, Hertwig en a fait manger à des chiens sans accident. — En tout cas sa saveur est si amère que le plat qu'on en préparerait ou qui en contiendrait serait peu goûté. Il faut s'en abstenir et c'est pour cette raison et pour éviter de le confondre avec l'***ag. mutabilis***, et avec l'ag. melleus que je l'ai figuré et décrit.



Coprinus comatus. Fr. Agaric massette. (comestible, jeune)

L. Favre, del. Lith. H. Furrer Neuch. M. Favre lith.

COPRINUS COMATUS. Batt.

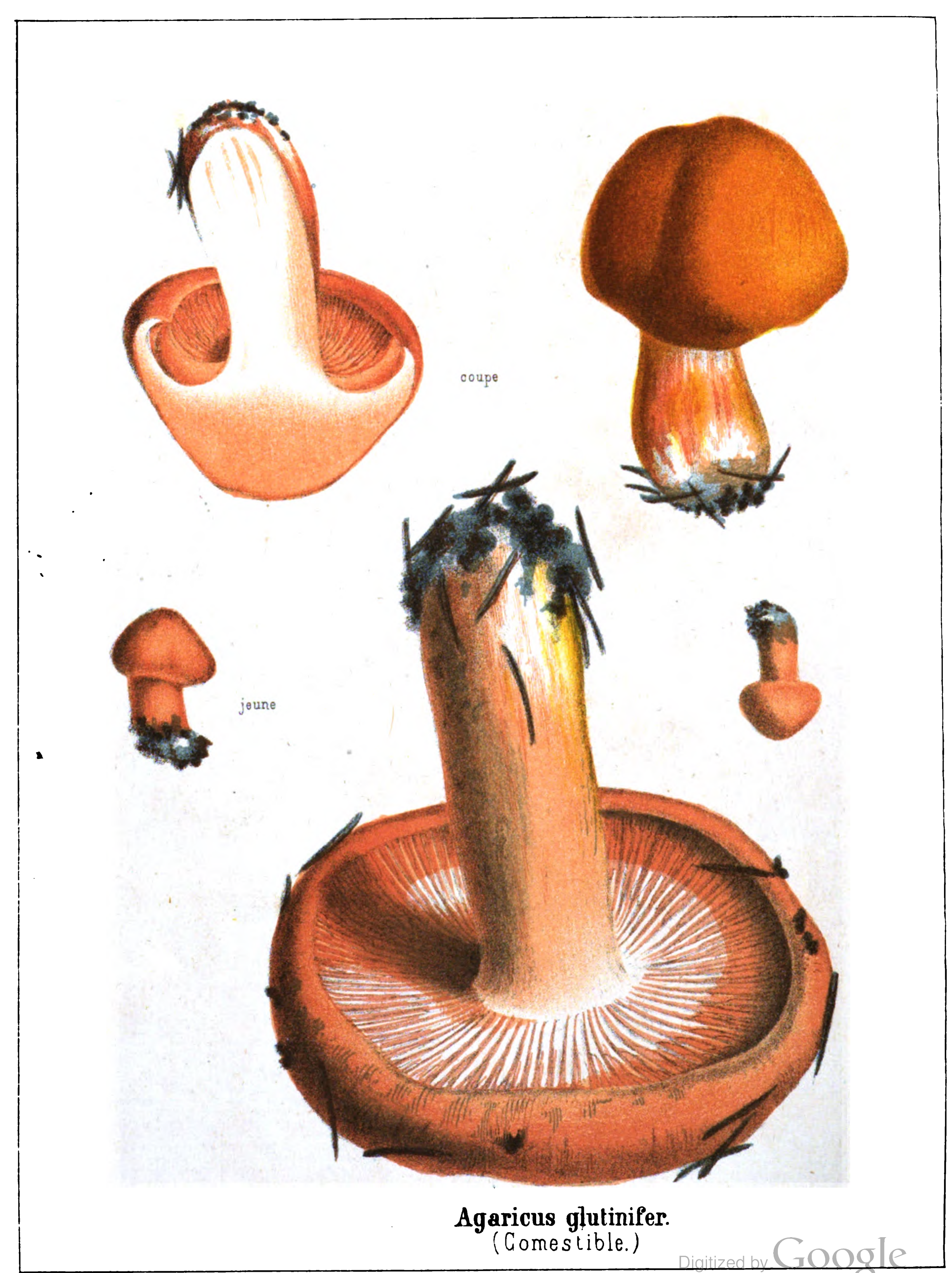
L'Agaric massette. — *Der valzige Schopschwamm.*

Caractères. — Chapeau d'abord en forme d'œuf, puis en cloche reposant sur le pédicule qui est cylindrique. La chair du chapeau est mince et se fond, ainsi que les feuillets en un liquide noir, semblable à de l'encre.

Description. — Le chapeau d'abord d'un blanc sale et de forme ovoïde est couvert d'une sorte de peluche qui n'atteint pas le sommet uni et jaunâtre. A mesure que le bord du chapeau se détache du pédicule, celui-ci s'allonge, prend une teinte plus claire, et atteint 18 — 20 centimètres et plus. Le pédicule, qui s'enfonce assez profondément dans la terre, est d'abord plein, puis creux avec un filet blanc cotonneux au centre ; le bas est souvent renflé. — Les feuillets sont nombreux, presque tous entiers, recouverts dans leur jeunesse d'une membrane qui se détache du pédicule et du chapeau. — Le champignon a quelque chose de livide et de repoussant ; sa consistance est extrêmement fragile et le chapeau tient à peine sur son pédicule. Malgré cette faiblesse, j'ai vu des mottes de terre, de plus d'un pied carré de surface, soulevées sur les têtes pressées de ces champignons, qui croissaient par milliers dans un jardin ou l'on avait enterré des copeaux de bois.

Il croît à la fin de l'été dans les jardins, les prés humides, près des fumiers.

Lenz affirme qu'on peut manger ce Coprin lorsqu'il est jeune, avant qu'il se fonde en une encre qui peut être employée pour le lavis.



Agaricus glutinifer.
(Comestible.)

L. Favre del. Lith: H Furrer. Mlle Favre lith.

HYGROPHORUS GLUTINIFER. Bull.

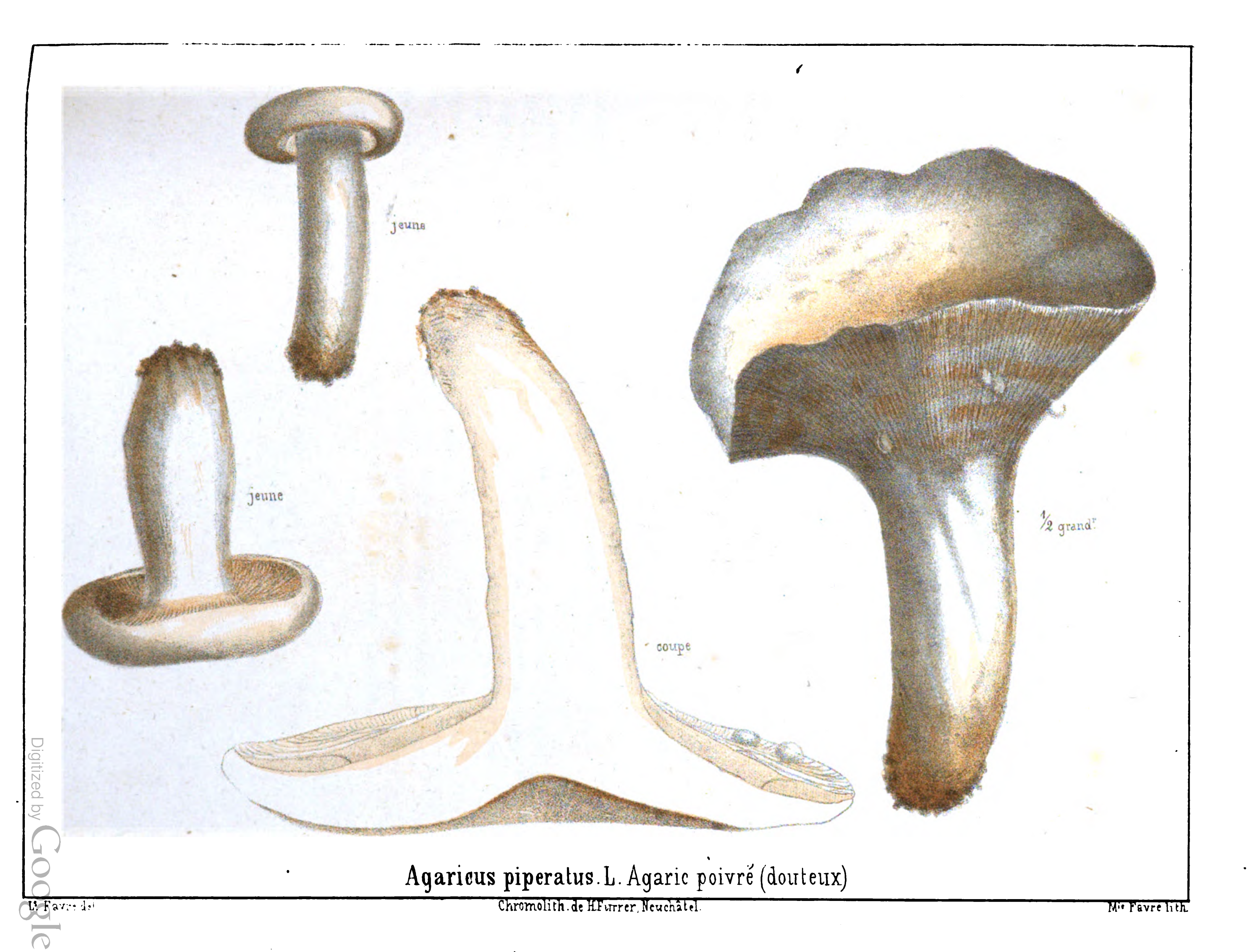
AGARIC GLUTINEUX.

Caractères. — Chapeau charnu, d'abord arrondi, convexe au sommet, avec les bords enroulés en dessous, puis aplati, de couleur jaune-orangé, humide, visqueux. — Les lamelles sont de trois longueurs, assez serrées, quelquefois descendant un peu sur le pédicule. — Celui-ci est long, cylindrique, charnu, plein, quelquefois renflé au bout, jaunâtre-clair.

Description. — Chez les jeunes, le chapeau a la forme d'une coupole un peu pointue au milieu, avec les bords enroulés en dessous ; avec l'âge le chapeau s'élargit et s'aplatit de manière à ressembler de loin au *Lactaire délicieux* ; la couleur jaune-orangé-rosé pénètre jusque dans la chair à plus d'un centimètre au-dessous de la surface (au milieu) tandis que le reste du tissu est blanc. — Les lamelles jaune-orangé-clair sont de trois longueurs, d'une largeur moyenne, peu serrées, quelquefois ondulées en zig-zag, quand les bords du chapeau sont fortement enroulés en dessous. — Le pédicule est plein, charnu, cylindrique, un peu cannelé, épais de 3/4 à 1 pouce, souvent renflé dans le bas, blanchâtre floconneux près du chapeau, marbré de jaunâtre dans le reste de son étendue. Toute la surface du champignon est enduite d'un liquide visqueux et gluant, qui y fait adhérer la terre et les feuilles des sapins.

Il croît en abondance dans les bois de sapins en automne surtout quand le temps est humide et persiste même en novembre après la gelée sans se décomposer. Les années 1846 et 1868 ont été remarquables sous ce rapport. Toute cette espèce est souvent plusieurs années sans se montrer.

En 1868 plusieurs chasseurs de la Chaux-de-Fonds, séduits par sa chair blanche et délicate, en ont mangé sans inconvénient à plusieurs reprises, et l'ont trouvé savoureux, moins cependant que le Bolet.



Agaricus piperatus. L. Agaric poivré (douteux)

L. Favre del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel. Mlle Favre lith.

AGARICUS PIPERATUS. L.

L'AGARIC POIVRÉ, VACHE BLANCHE — *Der Pfefferschwamm.*

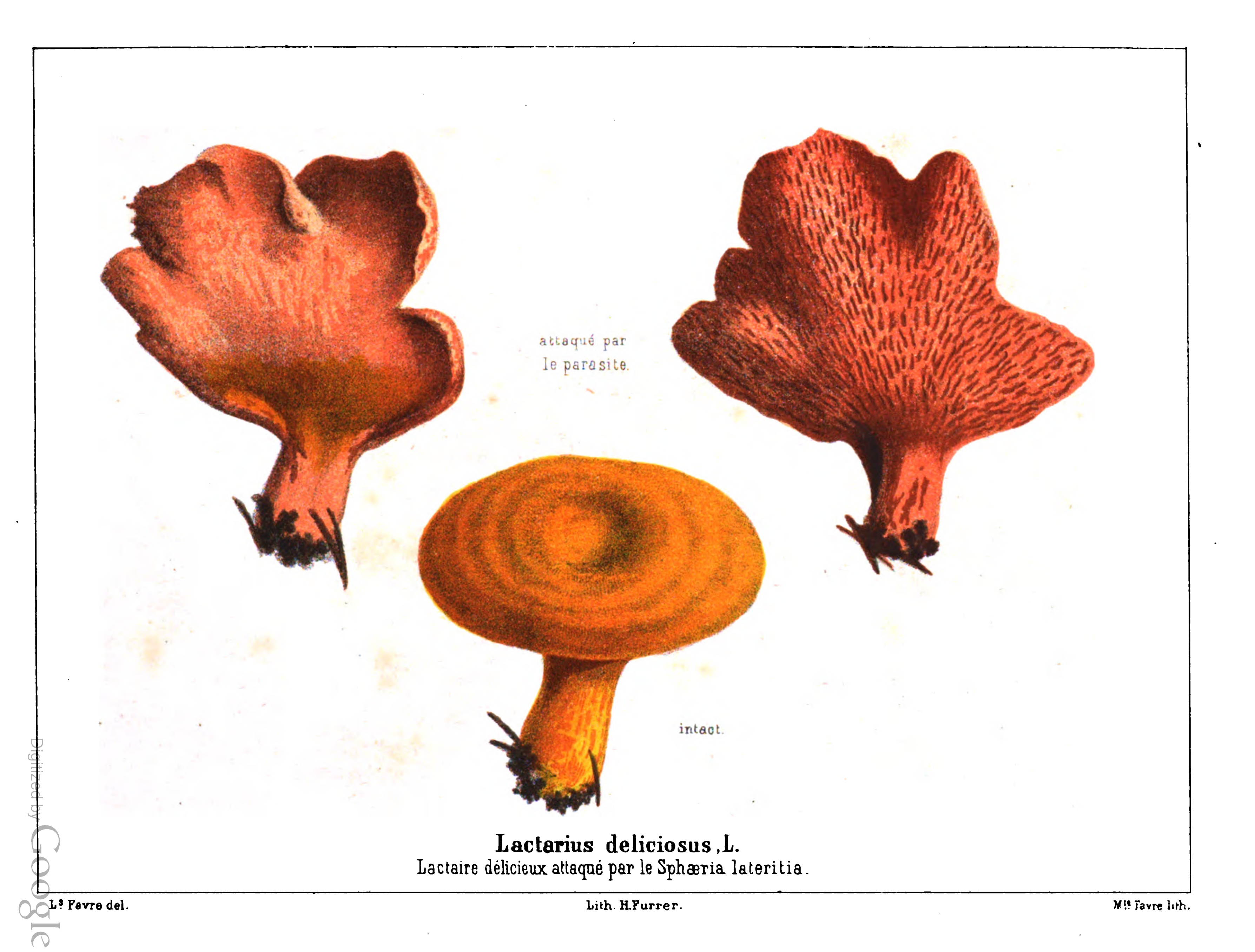
Caractères. — Il est blanc, son chapeau est ferme, creusé au milieu, assez régulier, lisse; — le pédicule est épais, court, blanc, sans anneau — les lamelles descendent sur le pied, serrées, minces, bifurquées, blanches, avec un lait blanc, âcre et abondant.

Description. — Le pédicule long de 2 à 3 pouces, large de 1 à 1 1/2 pouce, d'une consistance ferme, presque coriace, est cylindrique ou un peu plus mince dans le bas, droit ou un peu courbé, rarement uni, blanc comme du lait. — Le chapeau est d'abord voûté, puis il s'aplatit et se creuse au milieu presque en entonnoir, ferme, large de 5 à 7 pouces, blanc tacheté de jaune, poli ou finement ridé. En vieillissant il est souvent fendu en échiquier. Le bord est roulé en dessous chez les jeunes. Les lamelles sont très minces et serrées, ramifiées, blanches ou légèrement jaunâtres. Quand on brise le chapeau, il s'en échappe un lait abondant, blanc, très âcre, qui brûle la langue comme le poivre.

Il faudrait être bien inattentif pour le confondre soit avec les mousserons ou avec l'Agaric comestible. (Ag. campestris); le lait qui coule dès qu'on brise un fragment du chapeau suffit pour le distinguer. Cependant j'ai vu souvent, lorsqu'il fait très sec, le lait disparaître entièrement, et la chair devenir sèche, cassante, et analogue à celle du Bolet. Dans ce cas le seul caractère qui subsiste c'est la finesse et la ténuité des lamelles, si serrées les unes contre les autres qu'on aurait peine à y introduire la pointe d'une aiguille.

Commun dans les forêts depuis juillet en octobre.

Lenz affirme que dans l'antiquité cette espèce était considérée comme comestible. Malgré cela et bien que la cuisson lui enlève son âcreté, il ne conseille à personne d'en faire usage; la chair étant coriace, indigeste et dépourvue de saveur. Krombholz est du même avis.



Lactarius deliciosus, L.

Lactaire délicieux attaqué par le Sphæria lateritia.

L.s Favre del. — Lith. H. Furrer. — M.lle Favre lith.

LACTARIUS DELICIOSUS

attaqué par le SPHÆRIA LATERITIA.

Cette planche a pour but de faire connaître un état anormal de l'*Agaric délicieux*, causé par les ravages d'un champignon parasite très petit nommé *Sphæria lateritia* Au premier abord cette monstruosité semble être un exemplaire déformé du *Cratellus clavatus*, figuré plus loin ; mais en y regardant de plus près on distingue les restes d'un pédicule et d'un chapeau avec ses feuillets ; en outre, l'intérieur de la chair contient encore un peu de ce lait rouge qui caractérise l'ag. délicieux.

On le rencontre çà et là dans les bois. Il n'est pas fréquent mais j'ai pensé que les amateurs d'ag. délicieux seraient curieux de reconnaître leur champignon favori dans ce débris informe qui semble appartenir à une espèce très différente.

10



Boletus luteus. L.
Bolet annulaire (comestible.)

Lᵉ Favre del. Lith. H. Furrer, Neuchâtel. Mˡˡᵉ Favre lith.

BOLETUS LUTEUS. Lin.

LE BOLET ANNULAIRE. — *Der Ringpilz. Butterpilz.*

Caractères. — Chapeau en forme de coussin, un peu pointu au milieu, couvert d'un mucilage brun, gluant; pédicule cylindrique, ferme, blanchâtre, mais jaunâtre au-dessus de l'anneau membraneux, et couvert de points bruns faisant saillie; tubes unis, petits, jaunes.

Description. — Le pédicule droit, égal, a environ 2 pouces de longueur et 1/2 à 3/4 de pouce d'épaisseur; blanc-jaunâtre, marqué de points bruns, qui au-dessous de l'anneau s'unissent et donnent une couleur brunâtre au pédicule. — L'anneau, d'abord relevé, puis pendant, est membraneux, blanchâtre, jaune ou brun. — Le chapeau qui est d'abord voûté et brun rougeâtre, devient plat et par un temps sec jaune de cire. Il est couvert d'une épaisse couche de mucilage brunâtre par un temps humide. — Tubes ronds, de longueur médiocre, unis, d'un jaune devenant plus foncé lorsqu'on ouvre le champignon. — La chair assez ferme et juteuse est jaune pâle et sans odeur.

Il croît en société dans les forêts mélangées de conifères et d'arbres à larges feuilles, et sur les lisières et les prairies ombragées. Automne.

Suivant Krombholz, les paysans pauvres de la Bohême, l'utilisent dans la préparation d'une soupe savoureuse et fortifiante. Même à Prague, dans une année on en vend et on en consomme des millions. On le prépare comme le *Bolet comestible*, seulement il est bon d'en enlever la peau.



Boletus luridus, Schäff.
Bolet-Oignon de loup. (douteux)

L.s Favre del. Chromolith de H. Furrer, Neuchâtel. M.lle Favre lith.

BOLETUS LURIDUS. Schæff.

Oignon de loup. — *Der Hexenpilz. Scharlachrother Kuhpilz.*

Schusterpilz. Judenschwamm.

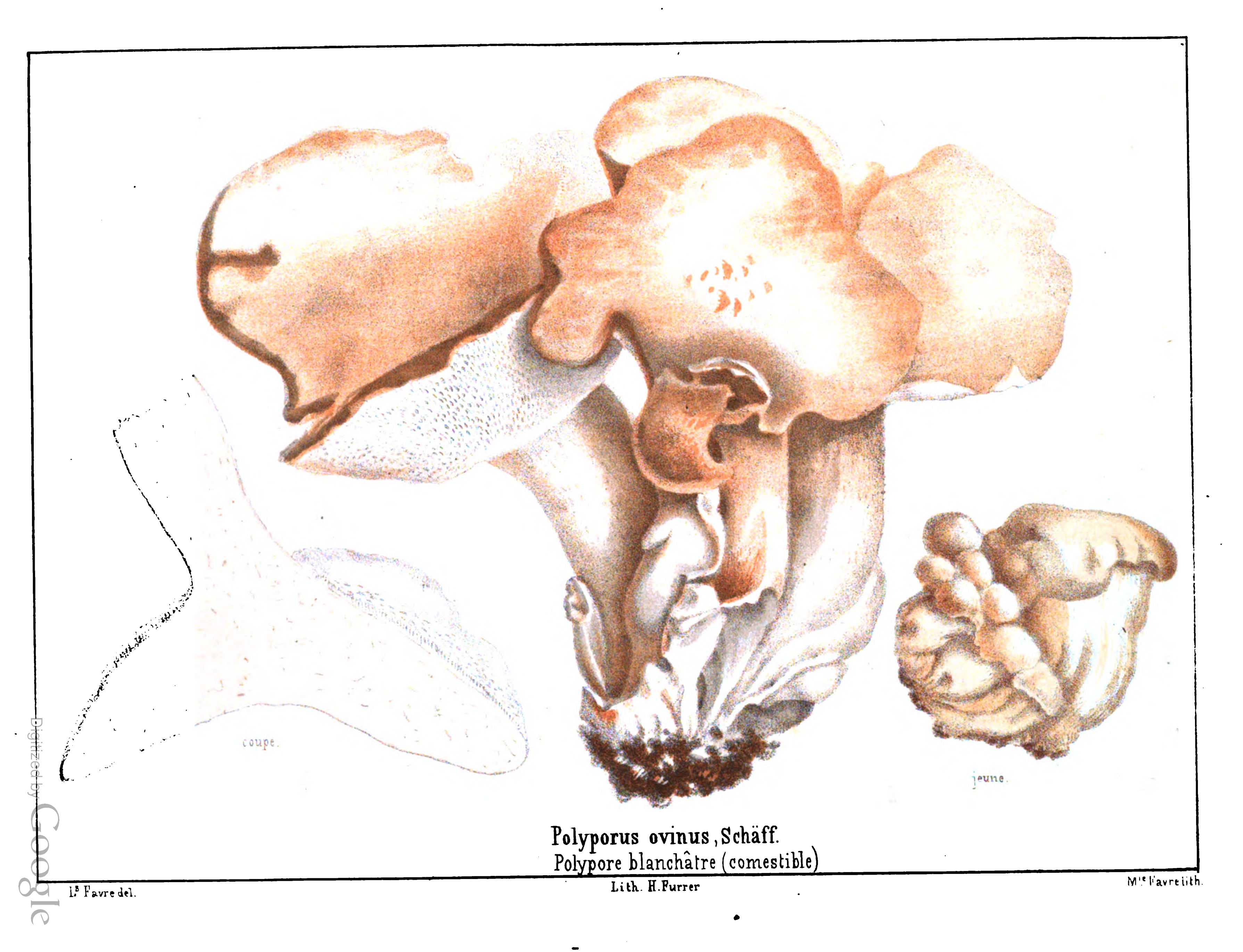
Caractères. — Chapeau en forme de coussin ; olivâtre-brunâtre, plus tard un peu gluant, et couleur de suie, la surface semblable à du feutre. — Pédicule ferme, brun-jaune-rougeâtre, réticulé ou marqué de points plus foncés. — Les tubes libres, jaunes, plus tard, verdâtres, avec les ouvertures couleur orange-rougeâtre sombre.

Description. — Le pédicule d'abord presque en boule, ou cylindrique a environ 3 à 4 pouces de longueur, 1 à 2 pouces d'épaisseur, plein, jaune ou orange dans le haut ; plus bas revêtu d'une sorte de filet rouge foncé. — Le chapeau est brun-olivâtre ; quand il est jeune le bord est tranchant. — Les tubes qui ont 1/2 à 3/4 de pouce de hauteur, sont jaunes, mais deviennent verts quand on les comprime ; l'ouverture extérieure orangée ou rougeâtre foncé. — La chair du chapeau, d'abord jaunâtre devient bleue au contact de l'air lorsqu'on le coupe ou qu'on le brise. Les spores sont couleur de rouille.

Il croît dans les prairies ombragées et il est fréquent dans les forêts depuis le mois de Juin en Octobre.

On peut le confondre avec le *Bol. calopus* et principalement avec le *Bol. satanas* avec lesquels il a quelque ressemblance.

Les auteurs ne sont pas d'accord sur ses propriétés ; les uns le tiennent pour inoffensif et affirment qu'on le porte au marché de Vienne sous le nom de *Schuster*. Trattinik le considère comme un poison ; il a vu souvent l'usage de cette espèce comme aliment, suivi d'accidents fâcheux. — Roques a eu souvent à soigner des empoisonnements par ce champignon. — Krombholz dit qu'on l'apporte au marché de Prague sous le nom de *Kovar* et qu'on peut le manger sans danger pourvu qu'on ait la précaution de jeter l'eau où on l'a fait cuire. En tout cas il ne doit pas être employé comme aliment à cause de sa ressemblance avec le *Bol. satanas*. qui est un poison.



Polyporus ovinus, Schäff.
Polypore blanchâtre (comestible)

L[s] Favre del. Lith. H. Furrer M[lle] Favre lith.

POLYPORUS OVINUS. Fries.

LE POLYPORE BLANCHATRE. *Das Schafeuter.*

Caractères. — Chapeau charnu, fragile, informe, bientôt gercé, écailleux, blanchâtre puis jaunâtre. — Pédicule court, blanc, inégalement épais; pores petits, ronds, égaux, jaune-citron clair.

Description. — Ce champignon qui croît souvent en touffes, mais plus souvent en compagnie de quelques individus de même espèce, a un pédicule blanc, long de 1 à 2 pouces, épais de 1 à 1 1/2 pouce, quelquefois tuberculeux, quelquefois excentrique par rapport au chapeau, rarement droit ou cylindrique, mais plus épais vers le haut qu'à la base — chapeau assez plat, souvent creusé irrégulièrement, quelquefois partagé, lobé; sa surface supérieure est nue, sèche, gercée, le bord échancré, contourné; la couleur est blanchâtre, gris-cendré ou jaunâtre. Quand il est vieux, il est souvent couvert d'écailles épaisses formées par le déchirement de l'épiderme. — Les pores très petits, d'un blanc-jaunâtre clair descendent un peu sur le pédicule. — La chair est blanche, ferme et cassante.

Il croît en automne dans les bois de sapins des montagnes, depuis la base jusqu'aux sommités du Jura.

Usage. — Il a une saveur agréable, on le mange généralement dans plusieurs contrées de l'Allemagne. Toutefois je puis affirmer par mon expérience qu'il n'est pas aussi délicat que le Bolet.

Hydnum Coralloides, Scop._Schäff.
Hydne corail. (comestible)

L. Favre, del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel Mlle Favre lith.

HYDNUM CORALLOIDES. Scop.-Schæff.

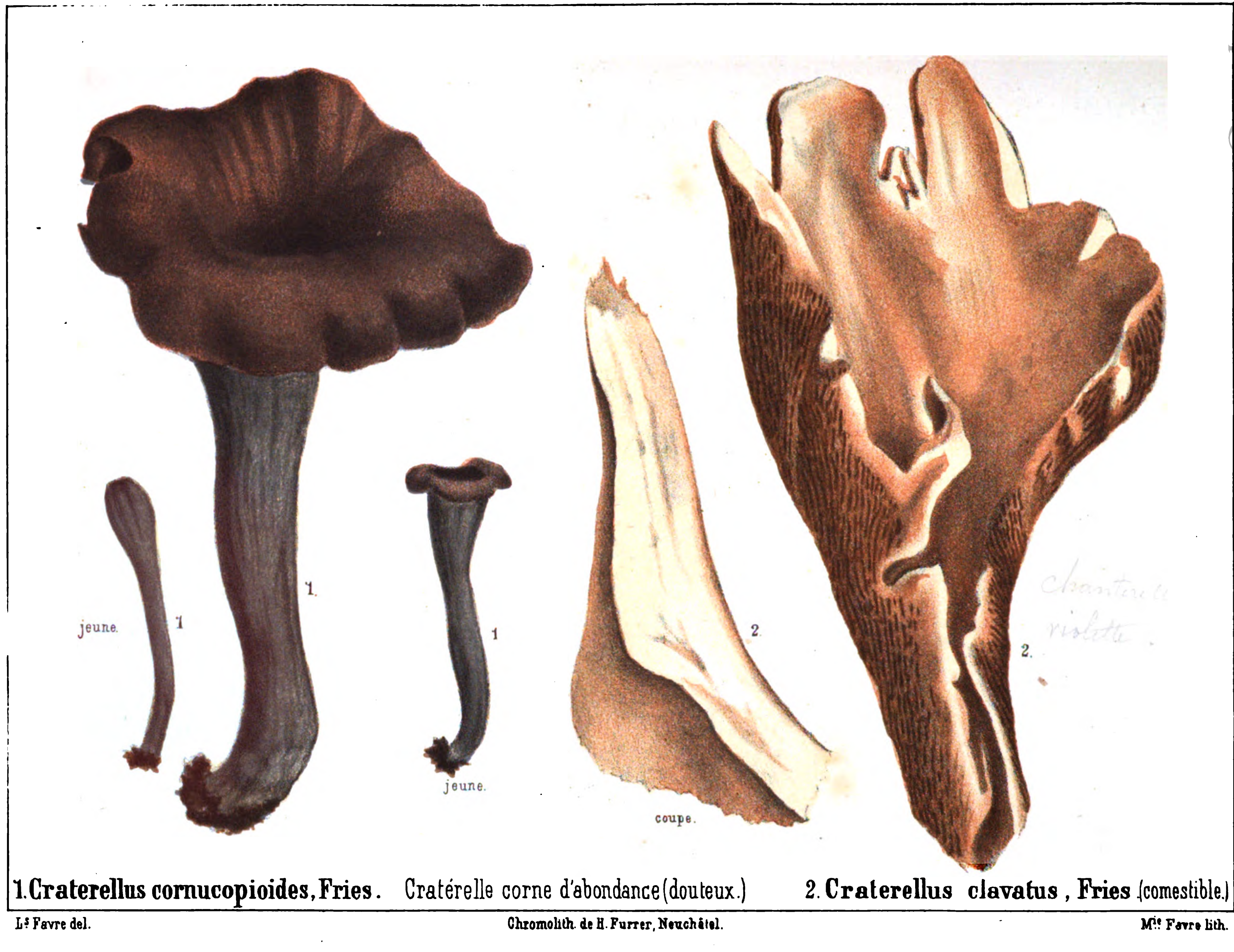
L'Hydne corail. — *Der Korallenschwamm.*

Caractères. — Croît contre les vieux troncs et ressemble à une masse de corail dont les pointes seraient dirigées en bas.

Description. — Cette espèce, la plus grande du genre Hydne, est sessile, d'abord d'un blanc pur, puis jaunâtre ; sa base qui est charnue et tendre, émet un nombre considérable de rameaux, dont la surface inférieure est hérissée de pointes, et dont les dernières subdivisions rapprochées en touffe, portent chacune à leur sommet une houppe de longues pointes pendantes disposées par étages. — Il ressemble dès sa jeunesse à une tête de chou-fleur.

Il croît à la fin de l'été sur de vieilles souches mortes ou sur des arbres âgés.

Il est comestible comme la plupart des autres Hydnes de notre pays.



1. Craterellus cornucopioides, Fries. Cratérelle corne d'abondance (douteux.) **2. Craterellus clavatus, Fries** (comestible.)

Lˢ Favre del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel. Mˡˡᵉ Favre lith.

CRATERELLUS CLAVATUS. Fries.

Caractères. — La forme est celle d'un cornet incomplètement enroulé, ou déchiré en long sur un côté ; la surface intérieure est lisse, mais l'extérieure est couverte de veines anastomosées ou ramifiées dans la direction longitudinale. Couleur de chair tirant sur le violet.

Description. — Ce champignon semble être un lambeau triangulaire de chair fongueuse grossièrement roulé en cornet, et planté en terre la pointe en bas. L'extérieur est sillonné de veines rappelant celles des chanterelles. La chair est ferme, épaisse de 2 à 4 lignes, blanchâtre et d'une odeur agréable. — Tout le champignon est couleur de chair tirant au jaunâtre en dedans et au violet en dehors. Sporules blanches.

Croît en assez grand nombre à la fin de l'été dans certaines forêts de sapins ; quelquefois plusieurs individus sont soudés ensemble par la base. — Comestible.

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES Fries.

CRATERELLE CORNE D'ABONDANCE. — *Die Todtentrompete.*

Caractères. — Si jamais champignon a revêtu la forme d'un entonnoir, d'une trompette ou d'un cornet, c'est celui-ci. Un pédicule creux d'un noir bleuâtre sortant de terre, terminé par un pavillon d'un brun plus ou moins noir, telle est la forme de cette jolie espèce.

Description. — Sa forme est si simple qu'elle est décrite dans les lignes qui précèdent. Sa consistance est coriace, membraneuse ; sa couleur plus ou moins rembrunie ; surface supérieure de l'entonnoir, peluchée ou égratignée ; ses bords sinueux, lobés, un peu étalés ; surface inférieure marquée de veines anastomosées, pâles, un peu saillantes ; elle donne une poussière noire formée par les semences. Le pédicule est creux jusqu'à la base.

Il croît çà et là dans les bois de sapins, dans les montagnes comme dans la plaine, à la fin de l'été et au commencement de l'automne. Il est solitaire ou en groupes.

Krombholz et Marquart tiennent ce champignon pour comestible, mais Pollini le croit dangereux. Je l'ai figuré surtout pour la singularité de la forme.

1. Guepinia helvelloides. 2. Spathularia flavida. 3. Helvella infula, Schäff.

(comestible.) Spathulaire jaune (comestible.) Helvelle mitre brune (comestible.)

L.s Favre del. Chromolith. de H. Furrer, Neuchâtel. M.lle Favre lith.

GUEPINIA HELVELLOIDES.

Caractères. — La forme de ce singulier champignon est celle d'une oreille de veau, mais sa couleur est d'un rose brun plus ou moins rougeâtre, légèrement glacé de blanc. La substance est gélatineuse, tremblotante mais assez élastique.

Description. — Pendant l'été et l'automne, dans les bois humides ou exposés au nord, au bord des ravins ombreux, on trouve dans l'herbe ou dans la mousse ces corps triangulaires semblables à une oreille de veau, mesurant de 2 à 3 pouces de hauteur, 1 à 1 1/2 pouce de largeur dans le haut, enroulés plus ou moins, et soudés deux ou trois ensemble. La couleur est rouge brun tirant au rose, le pied est blanc-jaunâtre ; la surface est couverte d'une fine poussière glauque, blanchâtre, semblable au fard des pruneaux, probablement fournie par les sporules. — La chair, épaisse de 1 à 2 lignes, est gélatineuse, à demi-transparente, sans être fragile.

Août, septembre et commencement d'octobre, par groupes dans les forêts, sur terre, dans l'herbe ou la mousse.

Plusieurs personnes dignes de confiance m'ont écrit qu'elles mangent ce champignon sans aucun inconvénient. Après l'avoir fait macérer pendant 20 minutes dans du vinaigre, sans le cuire préalablement, on en prépare une vinaigrette appétissante et savoureuse.

SPATHULARIA FLAVIDA. Pers.

SPATHULAIRE JAUNE.

Caractères. — Elle se présente sous la forme d'une feuille ovale, jaune de soufre, se terminant dans le bas en un support blanchâtre.

Description. — Ce joli petit champignon de 1-2 pouces de hauteur, croît sur terre ou dans la mousse dès le milieu de l'été. Le pédicule blanchâtre porte une sorte de feuille jaune vif, ondulée, arrondie vers le haut, épaisse de 1-2 lignes, et portant les semences qui s'en échappent par jets. On en trouve souvent plusieurs ensemble.

Lenz dit qu'on les apporte au marché à Brünn et à Olmütz.



Clavaria pistillaris, L.
La clavaire en pilon (comestible.)

Ls Favre del Lith. H. Furrer. Mlle Favre lith.

CLAVARIA PISTILLARIS. L.

LA CLAVAIRE PILON.

Caractères. — Sa forme est celle d'une petite massue jaune abricot renflée vers le haut et rétrécie en bas où la teinte devient blanchâtre. Quelquefois plusieurs sont soudées ensemble.

Description. — Cette espèce diffère des clavaires, connues généralement sous le nom de *chevrettes,* en ce qu'elle ne se ramifie pas comme le corail ou le chou-fleur. Elle est simple et ressemble à une massue de 3 à 8 pouces de longueur ; l'intérieur n'est pas creux, mais rempli d'un tissu blanc léger, spongieux-cotonneux. La couleur est jaune ou brun-rougeâtre. Quelquefois la partie supérieure est tronquée et coupée carrément, elle se termine alors par une surface circulaire, d'abord plane, puis un peu déprimée au milieu. Cette forme a reçu du botaniste suédois Fries le nom de *Craterellus pistillaris.*

Ce joli champignon croît çà et là dans les bois en automne. D'après Marquart on peut le manger sans crainte, mais je doute que la chair en soit agréable.

Helvella crispa, Fries.
Helvelle crispée. (comestible)

Ls Favre, del. Lith. H. Furrer. Mle Favre lith.

HELVELLA CRISPA. Fr.

HELVELLE CRISPÉE. — *Die Herbstlorchel.*

Caractères. — Chapeau mince, sans feuillets, retombant en lobes irrégulièrement contournés, pédicule creux. La couleur est blanchâtre.

Description. — Le pédicule long de 3 à 4 pouces, large de 1/2 à 3/4 de pouce est arrondi, blanchâtre ou couleur de chair, rarement gris. Il est tendre, flasque, fragile comme la cire, à demi transparent, jamais complétement droit, mais plus ou moins contourné avec des côtes et des sillons, qui s'étendent dans une direction longitudinale. Vers le milieu le pédicule est plus large qu'à sa base et à sa partie supérieure. — Le chapeau est membraneux, mince, divisé en 3 ou 4 lobes, qui retombent sans régularité, et sont crispés de diverses manières. L'hymenium [1] recouvre la partie supérieure du chapeau ;la couleur est toujours pâle, jaunâtre ou rosée.

Cette Helvelle croît en automne çà et là dans nos bois lorsque le temps est humide. On la prépare comme les morilles, mais elle a moins de saveur.

(1) La membrane qui porte les spores.

HELVELLA INFULA. Schæff.

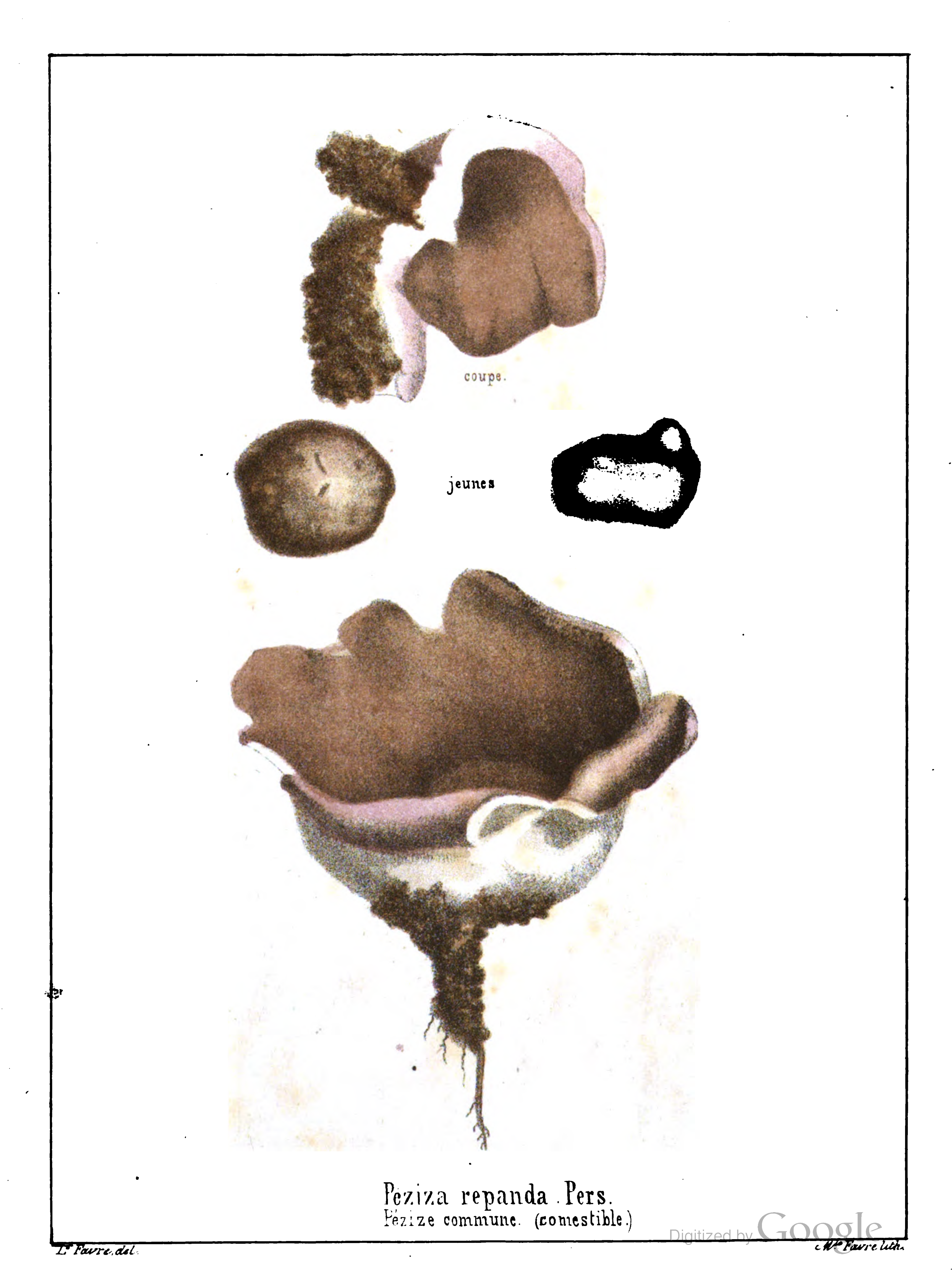
HELVELLE MITRE BRUNE. — *Die Bischofsmütze.*

Caractères. — Chapeau replié en bas, fendu en lobes soudés les uns aux autres. — Pédicule assez uni, velu, pâle.

Description. — Le pédicule long de $1^1/_2$ — 3 pouces, épais de $^1/_2$ — 2 pouces, cylindrique ou un peu comprimé, uni ou marqué de un ou de trois sillons, rougeâtre ou brun-pâle, porte un chapeau très irrégulier, membraneux, en forme de bonnet, *soudé au bord avec le pédicule* et de couleur cannelle-foncé, ou brune. Ce chapeau prend les formes les plus étranges, tantôt celle d'une tête d'animal avec de grandes oreilles dressées, tantôt celle d'un tricorne; il est large de 2 — 8 pouces et ordinairement divisé en 3 lobes.

Cette helvelle croît dans les bois de sapins, sur les troncs pourris ou sur la terre grasse des forêts. Il arrive parfois qu'après avoir été pendant quelques années fort abondante dans une localité, elle disparaisse tout à coup sans qu'on puisse en deviner la cause.

Elle est comestible, ainsi que les autres espèces qui croissent chez nous. On la prépare comme les morilles, raîche ou séchée.



Peziza repanda . Pers.
Pézize commune. (comestible.)

L. Favre. del. Mlle Favre lith.

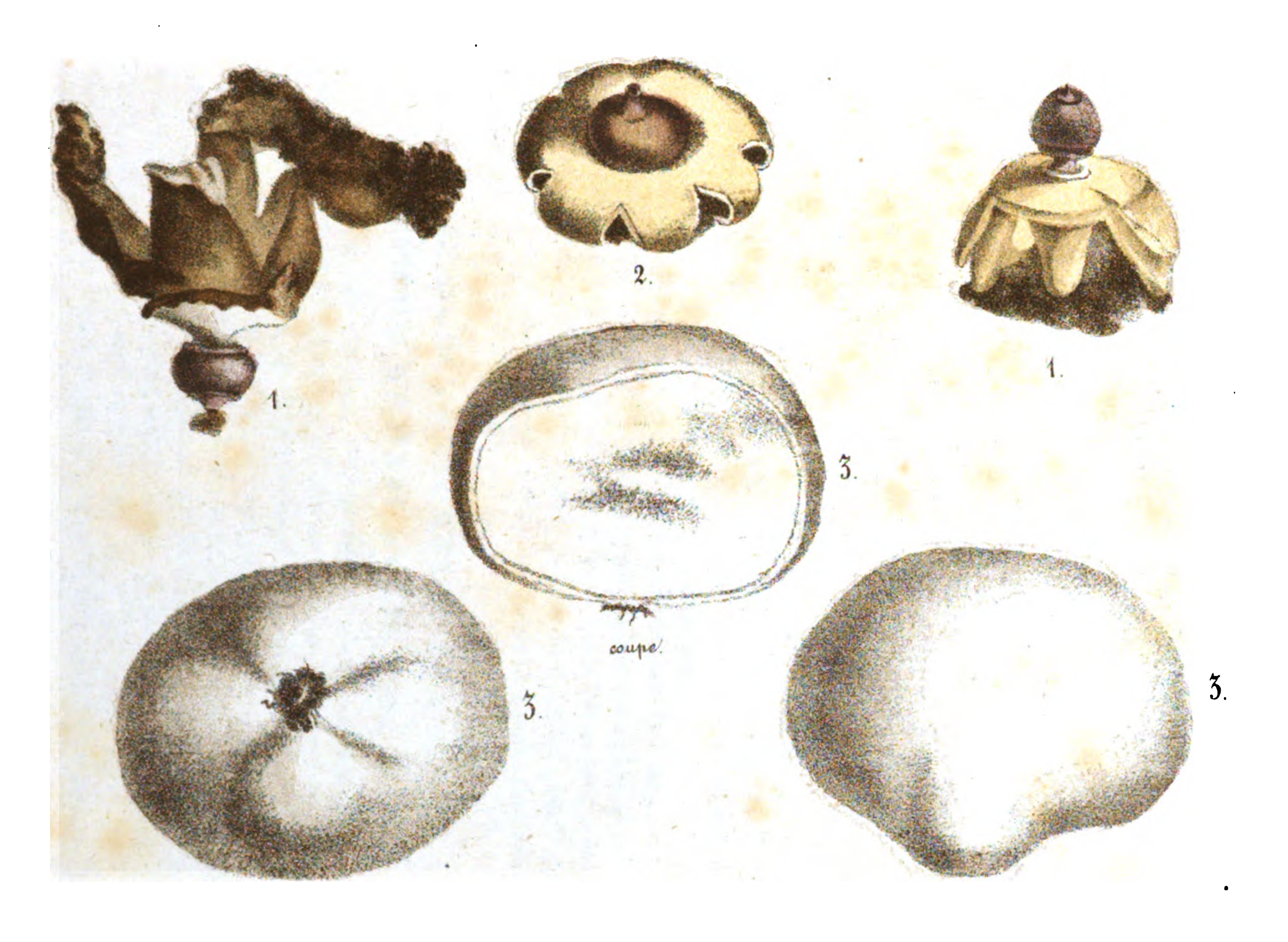
PEZIZA REPANDA. Pers.

PEZIZE COMMUNE.

Caractères. — D'abord globuleuse plus ou moins régulière, elle s'ouvre plus tard pour prendre la forme d'une soucoupe, blanchâtre en dehors, violacée en dedans. La consistance de la chair tient de celle de la cire.

Description. Cette espèce de Pézize croît sur la terre marneuse au mois de mai, et se montre d'abord sous la forme de petites boules semblables à des noisettes ou à des noix et de couleur livide ou grisâtre, légèrement rosée. Plus tard, ces boules s'agrandissent, se fendent et s'ouvrent en soucoupe; l'extérieur reste blanchâtre, ou légèrement bleuâtre ou marqué de jaunâtre par la terre qui s'y colle; l'intérieur est d'un gris violet (ou lie de vin rouge) assez marqué. Quelquefois la soucoupe tient au sol par une sorte de pédicule ou de racine fibreuse. La chair est blanche, fragile comme la cire, épaisse de 2-3 lignes, plus mince au bord ordinairement déchiré et irrégulièrement contourné.

Dans certaines années humides on la trouve par centaines, quelquefois serrées l'une contre l'autre, comme un amas de pommes de terre cuites à l'étuvée, dont les unes seraient ouvertes, les autres entières. Jolimont, Chanélaz, Vaudijon près de Colombier, mai.



1. Geastrum fornicatum. Fr. 2. Geastrum tunicatum. Fr.
3. Bovista nigrescens. Pers. Lycoperdon noirâtre (comestible jeune)

L. Favre del. Mlle Favre lith.

BOVISTA NIGRESCENS. (Persoon.)

LYCOPERDON OU VESSELOUP NOIRATRE. — *Kugelbovist.*

Caractères. — Globuleux, charnu, d'abord blanc au dedans et au dehors, avec une double enveloppe ou péridium, qui se fend plus tard en plusieurs pièces; puis l'intérieur devient noir. Il contient des sporules arrondies, terminées par une queue, avec des filaments entrelacés.

Description. — Il apparaît comme un corps globuleux, blanc, un peu déprimé, de la grosseur d'une noix, ou plus, que l'on prendrait pour un œuf caché dans l'herbe. Le dessus est poli, le dessous un peu plissé et assujetti au sol par une petite racine. Il n'est pas couvert d'écailles ou de verrues; quand on le presse son enveloppe extérieure épaisse d'une $^1/_2$ ligne, se fend et se détache en lambeaux. L'enveloppe intérieure est d'abord blanche, puis olivâtre, puis d'un noir brunâtre; elle est plus mince que l'autre, et à l'état sec, a un peu la consistance du papier. La chair est d'abord blanche, puis gris-jaune, puis noire. Avant la maturité il a une odeur faible et agréable.

Il croît en été et en automne dans les prés et dans les pâturages.

Usage. Il est comestible comme le *Lycoperdon caelatum* (*Lycoperdon ciselé* ou à *facettes)* aussi longtemps que sa chair est blanche et donne un aliment délicat et savoureux lorsqu'il est apprêté convenablement. On le prépare après l'avoir lavé et coupé en morceaux sans rien jeter. On peut aussi le sécher, suspendu à des fils pour le conserver; on l'emploie alors comme les morilles dans les pâtés et comme assaisonnement dans les ragoûts.

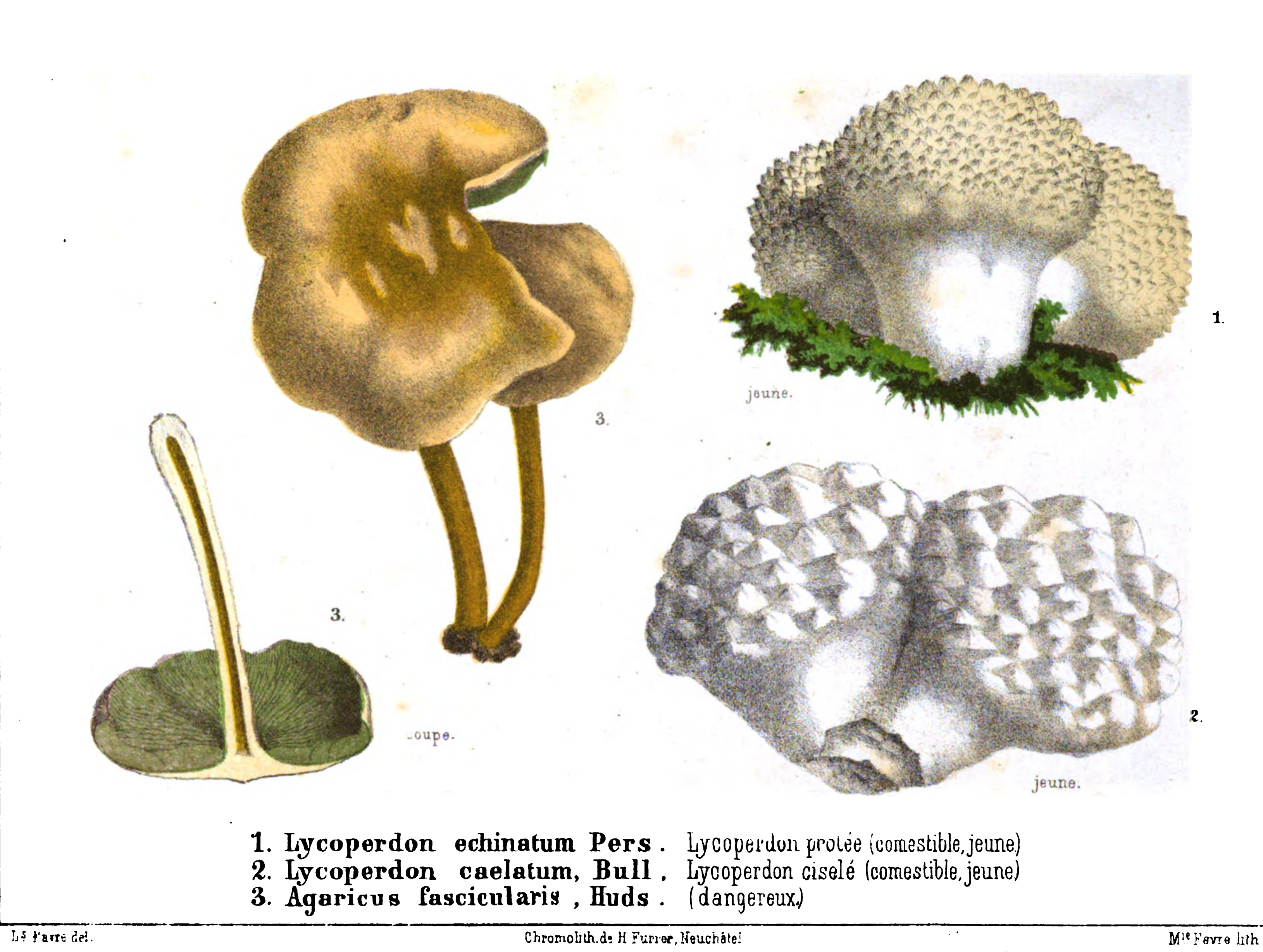
GEASTRUM TUNICATUM. Fries.
GEASTRUM FORNICATUM. Fries.

Les Geastres, voisins des Lycoperdons, sont globuleux à leur naissance; bientôt l'enveloppe externe s'ouvre à son sommet, se fend en plusieurs rayons (4-10) s'étale, s'enroule en dessus, soulève le sac des semences (peridium), et lui forme une espèce de piédestal en voûte. Le sac s'ouvre à son sommet par un petit trou d'où les spores s'échappent comme une fumée brune, lorsqu'on presse légèrement. Ces champignons ont ainsi la forme d'une étoile et ils croissent sur la terre dans nos bois où ils sont assez fréquents. Leur couleur est jaune-rougeâtre pâle. Ils ne sont d'aucun usage.

Le *Geastrum tunicatum* se fend en 7 ou 8 rayons.

Le *Geastrum fornicatum* en 4 ou 5 rayons qui reposent comme des colonnes sur les membranes du peridium externe.





1. **Lycoperdon echinatum Pers.** Lycoperdon protée (comestible, jeune)
2. **Lycoperdon caelatum, Bull.** Lycoperdon ciselé (comestible, jeune)
3. **Agaricus fascicularis, Huds.** (dangereux)

Ls Favre del. Chromolith. de H Furrer, Neuchâtel Mlle Favre lith

LYCOPERDON CAELATUM. Bull.

LE LYCOPERDON CISELÉ. — *Der Hasenstäublich.*

Caractères. — La partie supérieure se déchire lorsqu'il vieillit, et la partie inférieure qui subsiste a la forme d'une soucoupe. Les spores sont couleur de suie.

Description. — Sa forme rappelle celle des poires ; il atteint les dimensions des deux poings. La membrane mince et blanche qui l'enveloppe se fend avec l'âge ; la surface semble couverte de facettes et prend une teinte grise ou jaunâtre. — La chair des jeunes est blanche mais quand les semences sont formées, elle devient jaune ou brune et se change en une sorte de bouillie qui passe bientôt à l'état de poussière noirâtre. Lorsque la partie supérieure s'est séparée et a disparu, la base, qui forme une sorte de pédicule aplati, et dont la substance est très légère, peut être utilisée comme amadou.

Il croît dans les pâturages, et surtout dans le voisinage des étables et des chalets.

Aussi longtemps que la chair est parfaitement blanche, elle n'est pas seulement comestible, mais elle donne un aliment sain et savoureux. On la coupe par tranches sans rien jeter et on la prépare avec du beurre et des oignons, ou autrement. On la sèche aussi pour l'hiver et on l'emploie alors comme les morilles dans les pâtés et les ragoûts. Par la dessiccation elle prend un agréable parfum de morille.

LYCOPERDON GEMMATUM. Batsch.

VARIÉTÉ ECHINATUM. *Pers.*

Ce Lycoperdon (vesseloup) a une forme d'abord arrondie, puis allongée en poire ; la surface est couverte de papilles plus ou moins longues qui lui donnent un aspect particulier. Les jeunes sont d'un blanc légèrement jaunâtre ; leur chair est alors blanche, cassante et comestible. Mais plus tard l'intérieur devient brun et se change en poussière, ce sont les spores. Dans cet état, ce champignon ne peut plus être mangé. Il croît sur terre dans les pâturages à la lisière des bois.

On trouve aussi chez nous dans certaines prairies le *Lycoperdon giganteum*, Batsch ou *Vesseloup géante* qui a les dimensions de la tête d'un homme, pèse jusqu'à 6 et 8 livres, et peut être mangée tant que la chair est blanche. Septembre. Au pied de la montagne de Boudry ; à la Lance près de Concise, etc :

TABLE DES MATIÈRES.

23

TABLE MÉTHODIQUE DES MATIÈRES.

ERRATA.

Page 6, 2me et 3me lignes, au lieu de : rencontré, trouvé.	Lisez : rencontrée, trouvée.
» » à la note au bas.	» planche 8, page 15.
» 7, à la note au bas.	» page 27.
» 9, 1re ligne, au lieu de : mince au bord, pédicule.	» mince au bord ; pédicule.
» » 2me ligne, au lieu de : ensuite creux ; raide	» ensuite creux, raide.
» » id. au lieu de : couleur de rouille en dessous.	» couleur de rouille dans le bas.
» 15, 5me ligne en bas, au lieu de : Toute cette espèce.	» Cette espèce.
» 37, 1re ligne en bas, au lieu de : raiche.	» fraiche.

H

